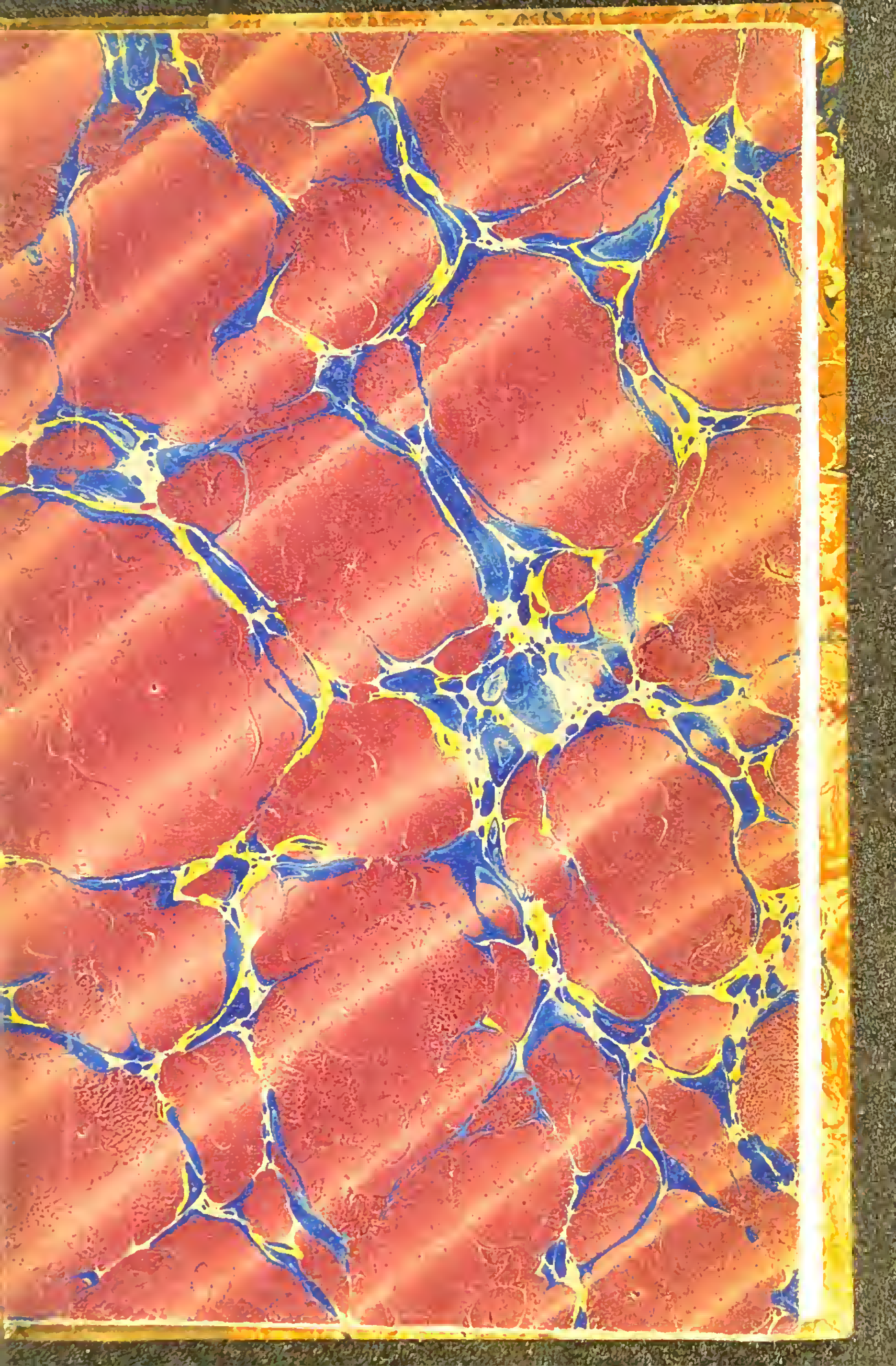
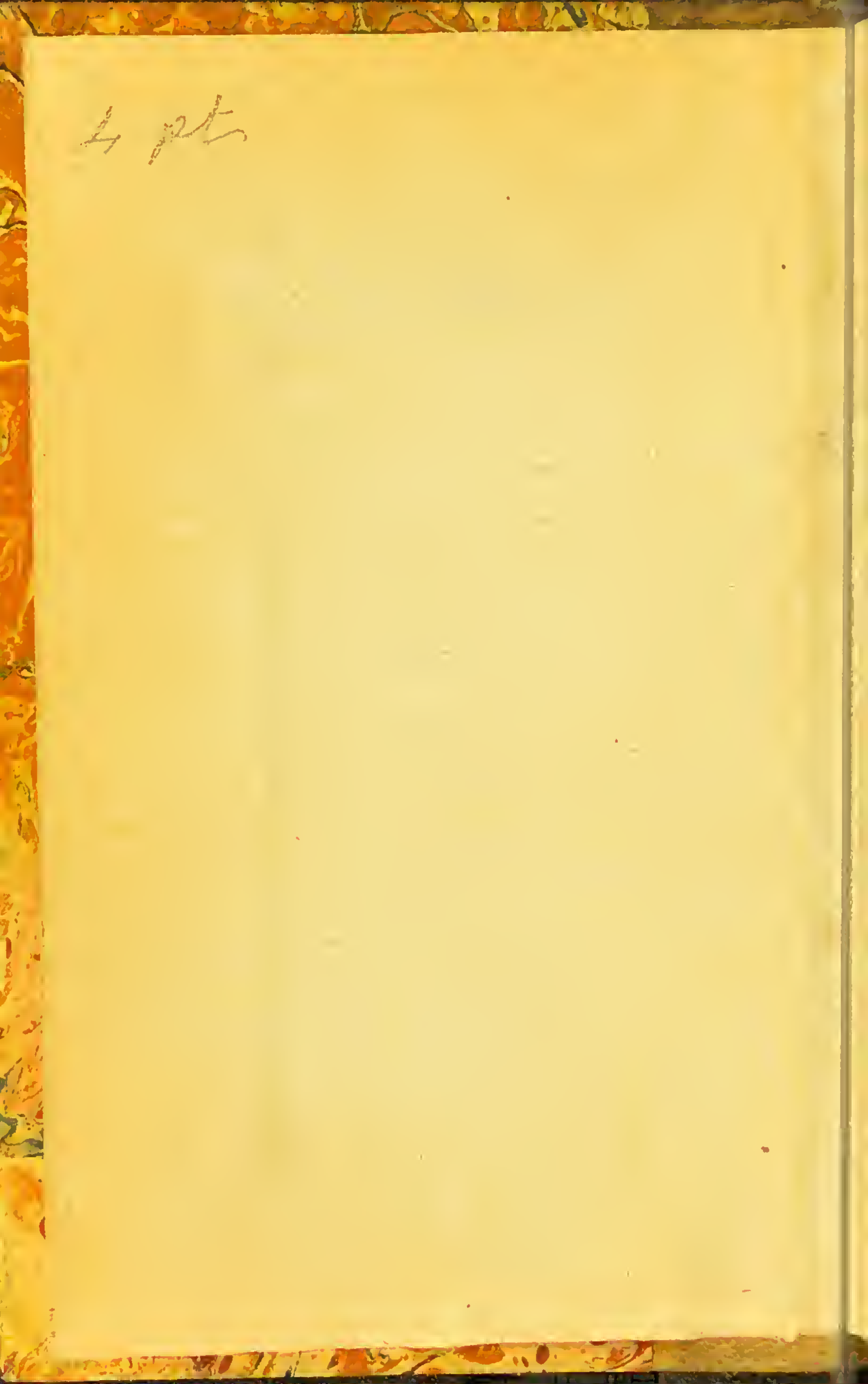
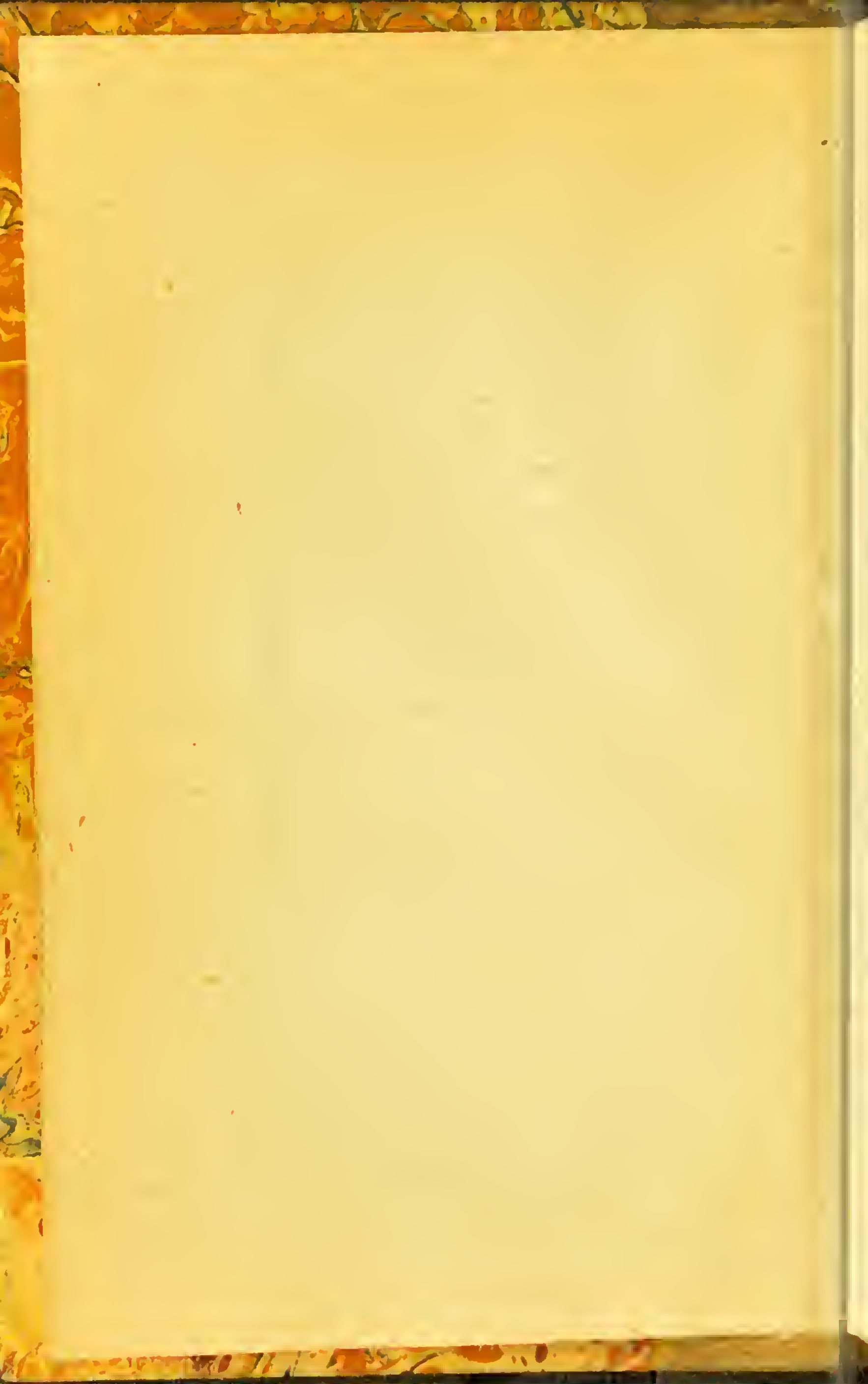



22102372749







MANUAL DE CURIOSIDADES

PARA

LAS ARTES Y LAS CIENCIAS.

MANUAL DE CURIOSIDADES

PARA

LAS ARTES Y LAS CIENCIAS.

SECRETOS DE AGRICULTURA, HORTICULTURA,
MEDICINA, ETC.

MADRID
IMPRENTA DE J. CASAS Y DIAZ
calle de la Cabeza, n. 32.
1861.

TABLA

DE LA SALIDA Y POSTURA DEL SOL EN TODAS LAS PROVINCIAS DE ESPAÑA.

NOTA. La *e* indica los pueblos que están más orientales que Madrid, y la *o* más occidentales; los minutos del frente la diferencia en la salida del sol. En Cádiz y la costa meridional el dia mayor es de 14 $^1/_2$ horas de sol; en Madrid de 15; en Santander y costas septentrionales de España de 15 $^1/_4$ con corta diferencia.

PROVINCIAS.	LONGITUD.		LATITUD.		Sale el sol ó desaparece en Madrid.
	Grados.	Minutos.	Grados.	Minutos.	
Alava.	14	43	42	19	*e* 3
Albacete.					
Alicante	17	12	38	20	*e.* 13
Almería					
Avila.	13	22	40	35	*o* 2
Badajoz	11	27	38	35	*o* 10
Barcelona	19	54	41	21	*e.* 24
Búrgos.	13	57	42	20	*o* . 0

PROVINCIAS.	LONGITUD.		LATITUD.		Sale el sol ó desaparece en Madrid.
	Grados.	Minutos.	Grados.	Minutos.	
Cáceres.	12	8	30	15	o 7
Cádiz	11	22	36	31	o 10
Castellon de la Plana					
Ciudad-Real . . .	14	10	39	20	e 1
Córdoba	12	52	37	52	o 5
Coruña.	9	16	43	22	o 19
Cuenca.	14	38	40	10	e 4
Gerona.	20	32	41	56	e 25
Granada	14	46	36	56	e 4
Guadalajara . . .	14	50	40	36	e 3
Guipúzcoa	15	36	43	19	e 1
Huelva.					
Huesca.	17	32	40	2	e 14
Jaen.	14	45	37	38	e 3
Leon.	13	39	40	38	o 1

PROVINCIAS.	LONGITUD.		LATITUD.		Sale el sol ó desaparece en Madrid.
	Grados.	Minutos.	Grados.	Minutos.	
Lérida.	18	10	41	30	e 17
Logroño.	15	32	42	12	e 6
Lugo.	10	4	43	0	o 15
Madrid.	13	57	41	25	o 0
Málaga.	13	11	36	42	o 3
Murcia.	16	53	37	55	e 12
Navarra	15	56	42	49	e 8
Orense.	10	8	46	16	o 15
Oviedo.	11	49	43	22	o 11
Palencia	13	28	42	10	o 2
Pontevedra. . .	9	28	42	18	o 17
Salamanca. . . .	12	33	41	5	o 5
Santander	14	5	43	28	o 0
Segovia	13	56	40	56	o 0
Sevilla.	11	51	37	25	o 8

PROVINCIAS.	LONGITUD.		LATITUD.		Sale el sol ó desaparece en Madrid.
	Grados.	Minutos.	Grados.	Minutos.	
Soria.	15	33	41	48	e 6
Tarragona.	19	18	41	7	e 22
Teruel.	16	40	40	30	e 14
Toledo.	14	20	39	52	e 1
Valencia.	17	14	35	28	e 13
Valladolid. . . .	13	34	41	42	o 1
Vizcaya	14	30	43	15	e 2
Zamora.	12	36	41	38	o 5
Zaragoza.	16	57	42	38	e 12
Baleares	21	30	39	40	e 30
Canarias	1	45	28	40	o 49

DISTANCIA *de Madrid á las capitales de provincias, dispuesta de menor á mayor, y espresada en leguas y kilómetros.*

	LEG.	KIL.
De Madrid á Guadalajara	10	56
— Toledo	12	67
— Segovia	16	89
— Avila	19	106
— Cuenca	26	144
— Valladolid	34	189
— Ciudad-Real	35	194
— Soria	38	211
— Salamanca	39	217
— Búrgos	42	233
— Albacete — Palencia	43	239
— Zamora	45	250
— Cáceres	49	272
— Logroño	53	294
— Teruel	55	306
— Leon — Zaragoza	57	317
— Valencia — Jaen	60	333
— Vitoria	62	344
— Castellon	67	372

	LIG.	KIL.
De Madrid á Murcia		
— Pamplona	68	378
— Huesca		
— Córdoba	70	389
— Badajoz		
— Bilbao	71	394
— Alicante	72	400
— Santander		
— Granada	77	428
— Tolosa		
— Oviedo	79	439
— Lérida	82	456
— Orense	83	461
— Lugo	85	472
— Sevilla	95	538
— Pontevedra		
— Tarragona	97	539
— Málaga	100	555
— Coruña	101	561
— Almería	104	578
— Barcelona	111	616
— Huelva	113	628
— Cádiz	121	672
— Gerona	128	711

DISTANCIA *de Madrid á las capitales de las posesiones de Ultramar y á las más notables de Europa, espresada en leguas y miriámetros.*

	LEG.	MIR.
De Madrid á la Habana por Cádiz. . . .	1800	1000
— San Juan de Puerto-Rico idem	1500	833
— Manila por el istmo de Suez.	3000	1670
— Id. por el Cabo de Buena-Esperanza	4500	2500
— Fernando Póò por Cádiz. . .	1300	722
— Annobon por id.	1400	788
— Isabel II (islas Chafarinas) por Málaga.	145	81
— Argel por Valencia y mar.	190	106
— Atenas id. id..	500	278
— Berlin por Paris y Bruselas	450	250
— Berna por Barcelona, Perpiñan y Grenoble	290	162
— Bruselas por Paris.	310	172
— Constantinopla por Valencia y mar.	650	361
— Copenhague por Bruselas y Hamburgo	450	250
— Francfort por Paris. . . .	350	185

	LEG.	MIR.
De Madrid á Hannover por Paris y Bruselas	400	222
— La Haya por id. id.	370	206
— Lisboa por Badajoz	106	59
— Lóndres por Paris.	300	167
— Milan por Barcelona, Marsella y Turin.	280	156
— Munich por Marsella y Turin.	350	185
— Nápoles por Barcelona y mar	300	167
— Paris por Bayona	230	128
— Roma por Barcelona y mar.	280	156
— San Petersburgo por Paris, Bruselas y Berlin.	700	389

SISTEMA DECIMAL.

—

Correspondencia de las pesas y medidas antiguas con las del nuevo sistema, y vice-versa.

PESAS Y MEDIDAS ANTIGUAS.	SU EQUIVALENCIA EN LAS MÉTRICAS.
La legua de 20.000 piés geométricos.	5 kilómetros 555 metros.
La vara.	836 milímetros.
El quintal.	46 kilógramos.
La arroba.	11 kilógramos 500 gramos.
La libra.	0'460 gramos.
La onza.	0'028 gramos 755 milígramos.
La arroba de vino, cántara de Castilla.	16 litros 13 centílitros 3 décimas de centílitro.
La arroba de aceite. . . .	12 litros 56 centílitros 3 décimas de centílitro.
El cahiz de granos	666 litros.
La fanega de id.	55 litros.

PESAS Y MEDIDAS MÉTRICAS.	SU EQUIVALENCIA EN LAS ANTIGUAS.
El kilómetro.	1.196 varas 1 pié 5 pulgadas y 8 líneas.
El metro	1 vara 0 piés 7 pulgadas 0 líneas y 74 céntimos de línea.
El kilógramo	2 libras 2 onzas 12 adarmes.
El gramo	20 granos y 3 centésimos de grano.
El centígramo.	20 centésimos de grano.
El litro. . . de vino. . .	1 cuartillo 3 copas 93 centésimos de copa.
El litro. . . de aceite. .	1 libra 3 panillas 96 centésimos de panilla.
El litro. . . de grano. .	865 milésimas de cuartillo
El hectólitro de granos. .	1 fanega 9 celemines 2 cuartillos 486 milésimas de cuartillo.

REDUCCIONES.

Para reducir leguas á kilómetros, se multiplica el número de leguas dado por 5555.

De Búrgos á Madrid hay 42 leguas. ¿Cuántos kilómetros habrá?

```
  5555
    42
------
 11110
22220
------
233310
```

Luego 42 leguas equivalen á 233 kilómetros y 310 metros.

Para reducir libras á kilógramos, se multiplica el número de libras por 0460, y se tendrá el número pedido.

Veinticinco libras ¿cuántos kilógramos hacen?

```
 0460
   25
-----
 2300
 920
-----
11500
```

Luego 25 libras equivalen á 11 kilógramos y 500 gramos.

El kilómetro es un poco ménos que la quinta parte de la legua.

El metro es algo más que la vara.

El kilógramo es un poco más que el doble de la libra.

El litro es un poco ménos que el cuartillo.

El gramo es veinte veces más que el grano.

El centígramo la quinta parte del grano.

MATRIMONIO NOTABLE.

Está llamando la atencion en los baños de Dieppe un matrimonio, por la notable circunstancia de hallarse cojos ambos esposos. Nosotros que conocemos el orígen de su desgracia, podemos satisfacer la curiosidad de nuestros lectores.

Hallándose en vísperas de casarse el jóven Conde polaco D... y la señorita inglesa V..., que se profesaban el más entrañable cariño, ésta cayó de un caballo, y se hirió gravemente en una pierna, siendo indispensable practicar la amputacion. Vuelta en sí despues de tan intenso dolor, declaró terminantemente que nunca sería la esposa del Conde, pues no queria hacerle infeliz. Hizo el presunto novio las mayores protestas de amor, suplicándola de rodillas que accediese á sus ardientes deseos; pero no pudo lograr su intento.

Desesperado mandó poner el coche y se dirigió á casa de uno de los más célebres cirujanos de Paris. Hechos los cumplimientos acostumbrados, dijo el Conde:

—Doctor, quiero cortarme esta pierna.

—Hombre, ¿se chancea V.?

—No; yo me la quiero cortar.

—Pero vuelva V. en sí; está muy sana.

—Ya lo sé, doctor; pero es mi deseo.

—Pues, amigo, supuesto que habla formal, bien conoce V. que me es imposible.

Al oir el Conde esta espresion, sacó una pistola de su bolsillo, y descargándola á quema ropa sobre una pierna, dijo al médico:

—¿Me la cortará V. ahora?

En cuanto el enamorado Conde pudo tenerse de pié, se presentó nuevamente á solicitar la mano de su prometida, la cual, al ver tan sublime rasgo de abnegacion, no pudo ménos de concedérsela, anegada en llanto, reprobando tal vez en su interior el haber dudado del acendrado cariño de aquel con quien comparte su felicidad.

HECHO CURIOSO.

En la casa de fieras de un tal Wombwell, en en Halifaix, acaba de suceder el siguiente:

Uno de esos hombres que pasan el tiempo en maltratar á los animales, quiso divertirse con un elefante, dándole papirotes en la trompa; pero el animal, que no entendia de chanzas, le asió con ella por medio del cuerpo, y le hizo besar el techo con la cabeza. Amedrentados los que estaban allí viendo las fieras, llamaron inmediatamente al que cuidaba de ellas, quien con aire severo dijo al elefante: «¿Qué haces?» A estas palabras comprendió el animal lo que su conductor queria decirle, y al momento dejó libre á su huésped, con tanta agilidad como si manejase una paja. Entónces el curioso puso piés en polvorosa, bamboleando con el susto antes de volver á coger su paso ordinario.

ESTADISTICA.

Por cada 10.000 habitantes tiene la provinc de Albacete 66 que pasan de 90 años, Canari 57, Málaga 48, Murcia 45, Cádiz 43, Balear 39, Alicante 37, Guipúzcoa 33, Córdoba 3 Sevilla 31, Santander 29, Barcelona 29, Alma sa 26, Pontevedra 29. Ciudad-Real 27, Léri 26, Oviedo 25, Valencia 23, Lugo 23, Vizca 23, Gerona 21, Coruña 21, Granada 21, Hue 18, Badajoz 17, Orense 15, Cuenca 15, Sa manca 14, Zaragoza 12, Navarra 12, Hue 12, Avila 11, Soria 10, Castellon 10, Mad 10, Guadalajara 10, Cáceres 9, Toledo 9, I lencia 8, Logroño 8, Leon 8. Valladolid Teruel 7, Zamora 6, Álava 6, Búrgos 4, govia 0.

Segun el estado anterior, la longevidad las provincias marítimas es mayor que en del interior, esceptuando únicamente la de bacete. Y en unas y otras las del S. apare con una longevidad mayor que las del N.

La longevidad que por término medio responde para los dos sexos es 22 longevos cada 10.000 habitantes. Los varones en p cular, 16 término medio, y 28 las hembra

Repitiéndose los cálculos anteriores resp á las 21 capitales de mayor poblacion, re que la longevidad es mayor en las capitales

en sus respectivas provincias, habiendo una diferencia mayor en las hembras.

Despréndese de estos datos:

1.° Que las provincias más templadas son las que presentan más casos de longevidad.

2.° Que no es tan exacto el que la vida del campo y sus costumbres sean las ondiciones más favorables para alargar la vida, toda vez que las provincias marítimas ofrecen un número mayor de longevos.

3.° Que si se cree que la civilizacion es causa de aumentar la desmoralizacion, tambien aumenta los medios preservativos; y que si bien en las capitales el género de vida es más agitado y pernicioso, hay más comodidades y más medios curativos.

Y esta observacion adquiere más fuerza al observar que el número de individuos centenarios es mayor en las capitales, lo que no puede atribuirse á otra causa que á la posibilidad de encontrar en ellas los cuidados que exigen.

4.° Que la vida sedentaria y metódica de la mujer contribuye mucho á su longevidad, al paso que los hombres tienen una vida más agitada, y se dedican á profesiones arriesgadas y penosas.

Por esto sin 'duda la relacion entre el número de varones y de hembras en general es por cada 1.000 de éstas 986 de aquellos, habiendo 35 provincias que tienen mayor número de los primeros, y 14 en que predomina el de las segundas; y es de notar que las provin-

cias del interior son las que se encuentran en el primer caso.

Merece observarse que el número de nacimientos es casi igual respecto á varones y hembras, con pequeño esceso de aquellos; pero que despues la mortandad, especialmente en los primeros años, es mucho mayor en los varones, rompiendo este equilibrio.

La relacion en que se encuentran los viudos, comparados con las viudas, es segun las provincias: 775 de los primeros por cada 1.000 de las segundas en la provincia que más, que es la de Guadalajara, y 297 en la que ménos, que lo es la de Canarias; resultando un término medio de 500.

Hay la particularidad de que las provincias donde los viudos figuran en mayor número son las del interior.

El número de casados relativamente al de varones (comprendiendo niños y viudos) es de 418 por 100 en la provincia que más, que es Cuenca, y 297 en la que ménos, que es la de Lugo. En las provincias interiores hay mayor número, con bastante diferencia, que en las marítimas, sin duda porque en estas hay más casados ausentes por motivo de la navegacion.

La relacion entre el número de casadas y el de solteras es de 420 en la provincia que más, que es Cuenca, y 267 en la que ménos, que lo es la de Lugo, habiendo una perfecta correspondencia con el dato anterior. De lo cual se infiere, puesto que no son aplicables las mis-

mas objeciones, que hay ménos matrimonios en las provincias marítimas que en las interiores. Dedúcese tambien que en las provincias relativamente más pobladas es el número de matrimonios relativamente menor, y que en las capitales es menor tambien el número de matrimonios que en sus respectivas provincias.

El número de los individuos por familia es el de 5'267 milésimas en la provincia que más, que es Guipúzcoa, y 3'761 en la que ménos, que es la de Cuenca. En las provincias marítimas aparecen los matrimonios más fecundos que en las interiores, siéndolo más en las del Norte que en las del Sur.

No es exacta, pues, la apreciacion que se hace de 5 individuos por familia para calcular la poblacion, pues en España no corresponde sino 4'355.

Resumiendo, pues:

1.° Las provincias marítimas se hallan relativamente más pobladas que las interiores.

2.° En las provincias marítimas es la longevidad incomparablemente mayor que en las interiores; y entre las marítimas ó interiores del S. mayor que en las correspondientes del N.

3.° En las capitales es mayor la longevidad que en las provincias respectivas.

4.° La longevidad de las hembras es mayor que la correspondiente á los varones.

5.° Supera el número de varones al de hembras en las provincias interiores, y es por el contrario inferior en las marítimas.

6.° Hay muchos ménos viudos que viudas en todas partes; pero en las provincias marítimas y especialmente en las meridionales, es la diferencia incomparablemente mayor.

7.° Se contraen más matrimonios en las provincias interiores que en las marítimas.

8.° En las provincias más pobladas se contraen ménos matrimonios.

9.° En las capitales se contraen ménos matrimonios que en sus respectivas provincias.

10. Cuenta cada familia más individuos en las provincias marítimas que en las interiores.

Y sintetizándolas se pueden presentar los caractéres que la civilizacion española imprime en su poblacion, diciendo:

11. Tiende á aumentar la poblacion y la longevidad, y mejorar la vida de la mujer.

Se hablan en el mundo 4.064 idiomas. El número de hombres es casi igual al de mujeres. El término medio de la vida humana es de años: una cuarta parte de los nacidos mueren ántes de la edad de los siete años; la mitad ántes de los 17. Por cada 1.000 personas sé una llega á los 100 años; de 100 sólo 6 á los ' y de 500 personas sólo 1 alcanza la edad 80 años. El número de habitantes del globo se calcula en 1.000 millones, de los cuales 33.333.333 mueren en un año, 91.824 en un dia, 7.780 en una hora, 60 en un minuto

1 por segundo. Estas pérdidas se hallan compensadas con igual número de nacidos. Los casados viven más que los solteros; y sea cual fuere su estado, viven más aquellos que observan una vida activa y sóbria. Los hombres altos viven más. Los casamientos son más frecuentes en los equinoccios, esto es, durante los meses de Junio y Diciembre. Los nacidos en la primavera generalmente son más robustos que los demas. Los nacimientos y muertes son más frecuentes por la noche que durante el dia.

DE LAS MONEDAS.

Las monedas que procedentes de las distintas dominaciones circulaban antiguamente en España, diferentes en ley, en talla, en nombre y valor intrínseco, fueron causa de que se pensara en tomar un tipo, una moneda que sirviera de principal, y a la cual se refiriesen todas las demas. Para este efecto fué elegido el maravedí de oro, que llevaba de fino la sesta parte de una onza castellana de metal; y el maravedí de plata, que tenia asimismo la sesta parte de una onza de plata: valiéndose para activar la circulacion, ademas del citado, conocido por *blanco*, de otro con el nombre de *prieto*, y cuya relacion con el blanco era la de 1 á 2 $^1/_2$. La composicion del prieto llevaba una cantidad grande de cobre, y luégo se creó otro maravedí con el nombre de *noven*, que era la cuarta parte del prieto; de forma que 60 noven eran iguales á 15 prietos y á 6 blancos, ó á un maravedí de oro: siguiendo por mucho tiempo esta costumbre de referirse al maravedí de oro, si bien variando el estampado y el valor de las monedas inferiores.

Los Reyes Católicos crearon una moneda de oro con el nombre *aquila*, y otras, determi-

nando al maravedí de plata el valor que hasta hoy se le conoce, y dieron valores proporcionales á las *doblas* del tiempo de Enrique de Trastamara y á otras muchas monedas, hasta que en 1427 prohibieron la circulacion de las antiguas y determinaron como base el real de plata, dividido en 34 maravedís, y cada uno de estos en dos *blancas*.

Así continuó el curso de las monedas, hasta que en el reinado de Cárlos V se acordó la acuñacion de una nueva de oro con el nombre de *escudo*, con una ley de 22 quilates y 68 de talla, señalándole el valor de 350 maravedís de plata; y mas tarde Felipe III labró el peso fuerte, con ley de 11 dineros, 412 y 8 $^{5}/_{8}$ de talla al marco, dando un aumento de valor legal al cobre, por lo que en el reinado siguiente se elevó el de plata, señalando el valor de 10 rs. al peso de á 8 creado ademas por Felipe III; y Felipe IV labró su peso de 8 rs. de plata con la misma ley que el de Felipe III, pero con una talla de 10 y $^{15}/_{32}$ al marco. De esta diferencia nacieron los nombres de peso fuerte y peso sencillo, puesto que el primero de ambos contenia 8 rs. de plata antigua, conocida con el nombre de *vieja*, y 10 de la nueva, por el aumento que se le habia dado por su sucesor.

En tiempo de Cárlos II se aumentó el valor numérico de las monedas, dando al escudo de oro de 1537, ó época de Carlos V, el de 544 maravedís de plata, que era la cuarta vez que se variaba, aumentándole siempre: así es que un

doblon de dos escudos ó pistolas valia cuatro escudos de Felipe III, ó 32 rs. de plata

Despues de la guerra de sucesion, Felipe V mandó acuñar la peseta, el real de plata y el medio real, que más tarde recibió el nombre de real de vellon. En el mismo reinado se retiró el peso de Felipe IV conocido por sencillo, quedando el peso fuerte, la peseta, la media peseta y el real, si bien se conservaron como imaginarias los 8 rs. de plata para el cambio de Inglaterra por 37 dineros esterlines variables, y 32 rs. del antiguo doblon para el de Francia por 15 libras tornesas variables, y alguna otra que ha servido en los cambios hasta el real decreto de 18 de Febrero de 1847.

La talla del oro, con arreglo á lo dispuesto por Felipe V en 16 de Julio de 1730, era de 8 ½ doblones de 8 escudos, ú onza de oro; 17 de á cuatro, ó media onza; 34 de á dos, ó doblon de oro; y 68 escudos, que teniendo en cuenta la tolerancia, que no escedia de 1 ½ granos en la onza, tenia un valor el marco de 1.280 rs. de plata, ó de los modernos de vellon 2.409 con 4 maravedís, á lo que hay que añadir el valor de fabricacion, que no bajaba de un 6 por 100: así es que la relacion entre la pureza y la mezcla era como 11 á 12.

Aunque sufrió reformas la ley de 15 de Julio de 1779, se admitió la relacion de 1 á 16 que ántes habia tenido; y el valor por que habian circulado los doblones de á 8 de 301 rs. y 6 mrs., ó de *premio*, se arregló á 320 rs. jus-

tos; y asimismo el *escudito* ó *durillo* creado en 1738, y que circulaba por 21 1/4, se comenzó á labrar al tipo de 20 rs. vn.

Los pesos columnarios y el oro formaban la moneda nacional, como el peso sin columnas, la peseta y el real formaban la moneda provincial.

Por real decreto de 2 de Agosto de 1824 se dió al marco de oro el valor de 3.040 rs. vn. con la ley de 24 quilates, y 181 rs. al de plata de 12 quilates, conservándose la antigua talla de 1730. En cuanto á las monedas de cobre, siguieron en uso, á pesar de lo dispuesto en 5 de Mayo de 1772 aboliendo su circulacion: mandato acertado y que años despues adoptarian los ingleses, obedeciendo los preceptos de la ciencia.

Por real decreto de 31 de Mayo de 1847 se establecia: de oro, el isabelino ó centen, de 100 reales; de plata, el duro de 20, el medio de 10, la peseta de 4, la media peseta de 2; y de cobre, las 5 décimas y la de 2 décimas.

Mas como el real decreto no satisficiese las exigencias de un sistema monetario en armonía con las necesidades y con las pérdidas que vienen originándose por razon de las prácticas admitidas, se dió el que rige en 15 de Abril de 1848, el cual, por conocido, nos dispensa de apuntar la ley, talla y demas circunstancias que determina, sin bien ántes de concluir este trabajo nos permitirémos dos palabras sobre algunos de sus sabios articulos.

Durante las monarquías de Felipe III, Felipe IV y Cárlos II, la adulteracion de la moneda, objeto de las leyes monetarias, no fueron más que medidas administrativas de buen órden y prosperidad, medios de lucro: y este vicio era añejo, puesto que Inocencio II prohibió, bajo pena de censura, á los Reyes de Aragon la salida de la moneda; costumbre bien perniciosa y puesta en práctica con frecuencia en España bajo la monarquía feudal, como en otro tiempo se habia ejecutado entre los romanos, donde el erario, para salvar los apuros, recurria á adulterar la moneda, en términos que, segun Montesquieu y algunos autores de numismática, llegó la moneda de plata á contener de fino la cantidad señalada para la liga, y al contrario, de forma que era un cobre plateado.

Para dar una idea, aunque sucinta, pero fiel y exacta, del estado económico de los dominios de Castilla en la referida época, de los géneros que se usaban, y de sus precios oficiales, los trascribimos á continuacion de las órdenes hechas por las Córtes y el Rey D. Juan II en la ciudad de Toro el año 1406, que dicen de esta manera:

«Nos el Rey, estando connusco en Toro nuestro fijo y nuestros hermanos y tios, y muchos prelados y caballeros y escuderos é infazones de nuestro reyno, siendo come somos tenudos á facer justicia, la cual no faciendo non merescemos reinare, fecimos este ordenamiento á pro deste nuestro reyno en esta guisa:

»Mandamos que la fanega de trigo valga 15 maravedís ([1]), la de centeno á 4, la de cebada á 10, la de avena á 8, y de aquí abajo cada uno como regateare. La azumbre de vino añejo á 3 maravedís; la de nuevo á 2 ½. La vara de paño de Chillon á 60 mrs.; la de Bruselas y Lombay á 50: y si el paño fuere emperchado ó reglado, piérdalo el comerciante. La escarlata de Gante á 100 mrs.: la de Ipre á 110, si es doble y empolvada: prohibiéndose usar paño de Bruselas, Montpeller, Lóndres y Valencia, sino al novio para celebrar sus bodas, ó para hablar al Rey. Desde Noviembre fasta Marzo, al jornalero 3 mrs. viejos, y á la jornada 9 dineros usuales por su trabajo durante el sol. Desde Marzo fasta Noviembre, al jornalero 4 ½ mrs. viejos, y á la jornada 2 ½. Por cada yunta con su hombre para arar, 10 mrs. viejos y medio gobierno. Al jornalero de vendimia con una bestia mayor, por un dia, 7 mrs.; y si tomare gobierno (comida), no le den más que 3, y haga un viaje ántes que el sol venga, y otro á la sombra (de noche), inclusos los del dia. Á un mancebo 100 maravedís viejos de soldada cada año; á la manceba 50, y á la vieja 40, ademas de las acostumbradas pertenencias.

»Se prohibe espigar á las mujeres de yugueros y jornaleros y á los muchachos que pueden

([1]) El maravedí comun en la citada época era equivalente á 12 de los imaginarios que rigen desde Felipe II hasta hoy.

jornalar; sólo se permite espigar á los viejos, niños y pobres.

»Los zapatos mayores de cabruno á 6 mrs.; los menores á 3; y si son adanados, á 4: los de carnero mayores á 3 mrs., y los menores á 1 1/2; y si estuviesen solados, regateen sobre el precio. Por una silla marroquí caballar los silleros no lleven sino 100 mrs.; por la mular 20 mrs., y por el caparazon de hierro 1.

»El par de los marroquís 50 mrs. siendo aprobados, y 20 los no aprobados: mas si estuviesen mal curtidos, no se aprecien. Los enlucidores, por bruñir espada, 3 mrs.; por cuchillo de tajador, 1; por bruñir cota, 6; y de aquí abajo como ajustaren, El pelliquero empellique la guardiana á 3 mrs., y la zamarra de señores valga 20 mrs. viejos; la zamarra comun 12.

»Los plateros de Búrgos, Leon y Segovia labren el talento de plata labrada lisa á 5 maravedís; el de plata brunete 20 mrs.; y el que no fuese hijo-hidalgo no labre de 3 talentos arriba. Los paveses dobles á 20 mrs.; y si tuvieren señas pintadas, 25; y si doradas, 30. La darga de Arjona emborlada 25 mrs., y las que no son de Arjona den 15 mrs.; y ninguno ose colgar asta ni adarga si no fuese hijo-dalgo.

»Los herradores despalmen y hierren á 3 maravedís la herradura, con tal que sea de Vizcaya; y si fuere de la tierra, 2 mrs. Los molineros muelan la fanega de trigo á 2 mrs.; y si el maquilon se atreviese á facer algun desaguisado á mujer molinera, muera por ello. El re

vendedor venda la liebre á 3 mrs., el conejo á 2, la gallina á 4, el ansaron á 6, el cochino en 8, la paloma en 3', y no sea osado ningun oficial de la comprar sino en Pascua ó boda. El millar de teja sana valga 60 mrs., y el de ladrillo 55. La fanega de yeso en polvo 6 maravedís, mandando ansimismo que todo se mida con la medida de Búrgos.

»El buey criado en guadiña valga 200 maravedís, y todos los otros á 180 mrs.; y cualquiera hombre que sacase buey, vaca ó ternera fuera del reyno, le ahorquen por ello.

»Hombres que se obligaren á tajar carne, den la libra de carnero á 2 mrs., la de vaca á 1, la de macho y machorra á 7 dineros; y si alguno se ejercitase en hinchar carne, háyala perdido.

»Mandamos que todos los precios que aquí van señalados se guarden en la guisa de este ordenamiento, así en comprar como en vender; y los precios que aquí no van puestos, queremos que los concejos y justicias los añadan fasta el mes de Enero que viene. Este, pues, es el ordenamiento que fecimos el Rey, estando connusco todos los caballeros privados y fijos-dalgo de nuestro reino; y ansí como todos lo fecimos, ansí todos lo firman y aprobamos.»

Á estas curiosas noticias, que como observarán los lectores, se prestan á no pocas consideraciones, y dan una idea exacta del estado económico de nuestro pais en las épocas á que nos referimos, añadirémos otras que no carecen de interés, una vez ocupados de esta cuestion.

De ninguna nacion de Europa se encuentran monedas acuñadas más antiguas que las de España, pues frecuentemente las descubrimos fenicias, cartaginesas, numantinas, saguntinas, emperitanas, gaditanas, romanas, godas, árabes y otras varias. El sabio rey D. Alfonso X suprimió el uso de las antiguas monedas y formó nuevo arreglo por los años 1253 y 54, creando maravedís de oro ó *Alfonses*, que valian sobre 80 reales; maravedí de plata, de 13 rs. y 1 1/3 maravedís; maravedí prieto con mezcla de cobre, 5 reales y 10 maravedís; noven de plata, de 1 real y 1 1/3 maravedís; los *escelentes* mayor y menor, y los *castellanos* doble y sencillo. D. Alfonso XI hizo nuevo arreglo de la moneda, y despues hubo otros maravedís de oro, plata y cobre: el primero valia de 13 á 14 rs.; el segundo de 11 á 12 cuartos; y el tercero, que tambien se llamó blanca, 2 mrs. de vellon actuales. Los Reyes Católicos en 1476 abolieron dichas monedas en las Córtes de Madrigal, creando otras nuevas, hasta que por ordenanza fecha en Medina del Campo el 13 de Junio de 1497 se prohibió el uso de toda moneda antigua, denominando *real de vellon* á la moneda más pequeña de plata, y señalándole el valor de 34 maravedís de vellon, que hoy conocemos; pero de los años 1728 y 47 procedia el último arreglo del sistema monetario, hasta que en nuestros dias se hizo el que rige, en virtud del cual se están verificando las acuñaciones.

LA FONOGRACUSTICA.

—

La *Fonogracústica* es el arte de hablar perfectamente desde una larga distancia, sustituyendo las letras del alfabeto general con los sonidos musicales. La sustitucion se hace con solo los siete puntos ó grados musicales, esceptuando los semigrados, segun la combinacion, sin multiplicarlos como generalmente se hace en la música, dejando libres á ella las leyes de duracion, figuras y demas accidentes. De cualquier escrito fonogracústico se puede formar una marcha ó cualquier otra pieza, dejando al escritor la libertad de hermosearlo á su gusto, pues sólo importa que se hablen, escriban ó ejecuten los sonidos musicales denominados *do*, *re*, *mi*, *fa*, *sol*, *la*, *si*, *do*, en el modo establecido en su alfabeto y cartilla, conforme á las reglas formadas al efecto. Para la guerra puede tambien ejecutarse con una corneta de llaves ó cornetin. Varias esplicaciones pueden darse á esta fonagracústica, ya en los demas idiomas, ó en otros usos; porque en todas las naciones se comprenden del mismo modo los nombres musicales, y rigen igualmente las mismas reglas filarmónicas. Con sólo cuarenta ó cincuenta lecciones se puede aprender teórica y prácticamente este lenguaje. Tiene la particularidad que con estos escritos se descubren cantos muy bellos.

ORIGEN Y ATRIBUTOS DE CADA MES.

ENERO.

En latin *Januarius:* viene este nombre de Ja- no, el rey más antiguo de Italia de que hay me- moria. La tradicion coloca su reinado cient cincuenta años ántes de la llegada de Eneas este pais, y cerca de mil cuatrocientos ántes d nuestra era. Jano despues de su muerte fu considerado en el número de los dioses. Su do ble cara indica que conocia lo pasado y prevei el porvenir. Atribúyense á Jano muchas inven ciones útiles, entre otras la de las puertas, qu se llamaron *januæ*, y cuya custodia le fué con fiada. Se le consagró un templo, que estab abierto durante la guerra y cerrado miéntra la paz. No sin razon se distingue con el nom bre de *Acuario* la constelacion que se encuen tra al paso del sol en este triste mes.

FEBRERO.

En latin *Februarius:* deriva su nombre de *f brua*, que significa sacrificios, lustraciones e piatorias. Febrero no formaba parte del a

instituido por Rómulo. (Véanse las investigaciones sobre las diferentes formas del año, etc.) Á los diez meses de que se componia al principio, Numa añadió otros dos, Enero y Febrero, colocándolos al principio el uno, y otro al fin.

Los Decemviros osaron cambiar la colocacion de este mes consagrado á las expiaciones. Julio César, ménos atrevido, temió alterar su duracion, y en su grande reforma del año solar, por respeto á las preocupaciones del pueblo y por no desordenar las fiestas funerales, no tocó al mes de Febrero.

La astronomía antigua suponia que el 18 de él entraba el sol en el signo de *Piscis*, última constelacion del Zodiaco, bajo cuya influencia se hallaba este mes. En Egipto la inundacion del Nilo comenzaba á la misma época. Los mares se llenan; los pescadores salen de los puertos y vuelven cargados de arenques; estamos en el signo de los peces. Los hielos no tardarán en deshacerse, y los patinadores aprovechan los dias que les quedan. Las aves de paso emprenden su vuelo.

MARZO.

Rómulo hizo de este mes el primero del año, y le consagró al dios Marte. Numa cambió este órden, y Enero fué colocado en el lugar de este: más tarde Febrero precedió igualmente al mes del dios de la guerra.

Muchos pueblos han instituido ceremonias para celebrar la estacion del año en que la naturaleza parece reproducirse. La más útil sin duda alguna era la que se practicaba en la China, en la cual el emperador, para honrar la labranza trazaba él mismo por su mano varios surcos. Los sabios de Egipto que dieron nombre á las constelaciones, daban sin duda gran importancia á los animales, ó al ménos á los animales comestibles; porque despues de los peces viene el carnero, el toro y la cabra, que la primavera multiplica con gran satisfaccion de ellos.

ABRIL.

En latin *Aprilis:* deriva su nombre, segun todas las apariencias, de la voz latina *aperire* (abrir); porque con efecto, en esta época del año, la tierra, largo tiempo aletargada por el frio, comienza á abrirse á las dulces influencias que la fecundan. Este mes, que entre los romanos estaba consagrado á Venus, traia cada año consigo gran número de fiestas relativas á la fecundidad de la tierra.

MAYO.

En latin *Majus:* ocupaba el tercer lugar en el año instituido por Rómulo. Los mismos antiguos no estaban de acuerdo en las etimologías que se atribuian al nombre de este mes. Algu-

nos creian que Mayo debia su nombre á Maia, madre de Mercurio, á la cual durante este mes ofrecian sacrificios. En la antigüedad se personificaba el mes de Mayo con el emblema de un hombre entre dos ángeles, con un canastillo de flores sobre la cabeza; imágen de la estacion en que todo germina en la naturaleza. Antiguamente se plantaba el 1.° de Mayo delante de las casas de personas notables un árbol. Por mucho tiempo la Europa moderna solemnizó el primer dia de Mayo plantando un árbol que tomaba el nombre del mismo mes.

JUNIO.

Era el cuarto mes del año instituido por Rómulo. Los sabios están desacordes relativamente á la etimología del mes *Junius*: unos pretenden que estuvo dedicado á Juno, otros á Hebe. El primer dia de Junio se celebraban en Roma fiestas: el octavo la de Mens, diosa de la prudencia. El pretor Octavilius la instituyó despues de la batalla de Trasimene, que el cónsul Flaminius habia perdido por falta de prudencia. Cuando el sol llega al solsticio de estío, cesa de avanzar hácia el Polo, y parece volver hácia atrás, dirigiéndose al Ecuador; por esto se ha colocado bajo el signo de *Cáncer* ó del cangrejo, que, como todos saben, anda hácia atrás. ¡Cuántos pueblos y reyes parecen imitar á este animal en su locomocion retrógrada!

JULIO.

Quinto mes del año de Rómulo: llamábase *Quintilis*. Una órden de Marco Antonio, cónsul entónces, mudó este último nombre para sustituirle el de *Julius* en honor de Julio César, reformador del Calendario romano. El dia de las calendas de Julio, es decir, el primer dia, era en el que empezaban y concluian las vigas de las casas. Como en este mes es cuando el sol hace sentir más su fuerza, le han colocado bajo el signo del leon, que desde tiempo inmemorial pasa por el más fuerte y por el rey de los animales.

AGOSTO.

En latin *Augustus:* era el sesto mes del año en tiempo de Rómulo, y se llamaba *sextilis*. Augusto mudó este nombre y le dió el de *Augustus*, corrompido luégo con el que hoy lleva. La astronomía antigua colocaba este mes bajo el signo de la vírgen: ignórase si esta vírgen era una personificacion de Astartea, hija de Júpiter y de Themis, ó de Erigone, ó de Ceres, diosa de las mieses, ó de la Sibila, que con un ramo de oro en la mano descendia á los infiernos, es decir, bajo el horizonte. En el número de los fenómenos físicos cuyo espectáculo se renueva todos los años en el mes de Agosto, figura el de los efímeros insectos maravillosos

que nacen, crecen, se reproducen y mueren en el espacio de una sola noche.

SETIEMBRE.

En latin *September:* era, segun lo indica su nombre, el sétimo mes del año instituido por Rómulo, y fué el octavo despues que Numa introdujo dos nuevos meses, uno al principio y otro al fin del año, y el noveno luego que los Decemviros dieron á Febrero el lugar que actualmente ocupa. En Roma el mes de Setiembre estaba bajo la proteccion de Vulcano, á quien el trabajador debe el arado y otros instrumentos de agricultura.

OCTUBRE.

Las enfermedades que sobrevienen en este mes han hecho dar á la constelacion que preside el sobrenombre de un animal dañoso, el escorpion, cuya cola oculta un veneno.

NOVIEMBRE.

Debe su nombre al lugar que ocupaba en el año romano en tiempo de Rómulo: este lugar era el noveno (*novem*). Los cambios introducidos más tarde en la division del año, colocaron este mes en el décimo lugar, y despues en el undécimo, que ha conservado luégo. Una sola vez cambió de nombre entre los romanos,

en tiempo del emperador Cómmodo, cuyos cortesanos sustituyeron al nombre de *November* el de *ex-superaturius* (triunfante). La constelacion del mes que preside debe su nombre de *Sagitario* á la caza, que toma en esta época gran deincremento, de la flecha (*sagitta*), arma de que se servian ordinariamente los antiguos.

DICIEMBRE.

Al lugar que ocupaba este mes en el año primitivo de los romanos debe su nombre. En tiempo de Numa fué el undécimo, y el duodécimo despues del cambio hecho por los Decemviros. Para designar el solsticio de invierno, despues del cual sube el sol al Trópico, se ha escogido el macho cabrío ó capricornio, cuadrúpedo esencialmente trepador.

TRATADO DE CRONOLOGIA.

NOTICIA DETALLADA SOBRE LA DIVISION DEL TIEMPO Y SOBRE LOS CALENDARIOS.

La duracion del año depende de la revolucion de la tierra alrededor del sol. Se distinguen cuatro años principales:

El *año tropical* es el tiempo que pasa entre dos vueltas sucesivas de la tierra al equinoccio de la primavera. Si la línea equinoccial no cambiara, el año tropical sería de la misma longitud que el año sideral.

El *año sideral*, ó el tiempo de la vuelta de la tierra á un mismo punto con relacion á una estrella.

La *revolucion anomalística*, ó el tiempo que trascurre entre dos vueltas sucesivas de la tierra al perihelio.

El *año sinódico* se refiere más bien á los planetas, y es el tiempo de la vuelta de un astro á su misma posicion con relacion al sol y á la tierra.

No habiendo permitido la imperfeccion de la astronomía antigua computar rigorosamente la duracion de un *año tropical*, trascurrió mucho tiempo sin que se poseyeran calendarios exactos.

Los egipcios se contentaban con hacer su año de 365 dias, de lo cual resultaba un inconveniente bastante grave; pues despreciando ca-

da año el cuarto de dia que es aproximadamente el valor de esa fraccion escedente, el principio del año llegaba siempre con demasiada anticipacion.

Los indios, para evitar este inconveniente, y para hacer que su año recomenzase siempre en la misma estacion, tenian en cuenta aquella fraccion diferencial. Para ellos contaban sucesivamente tres años de 365 dias, y hacian el cuarto de 366. Este método de *intercalacion* hacía recomenzar cada vez el año cuando la tierra habia vuelto casi al mismo punto con relacion al equinoccio.

Para formarse una idea más exacta de la manera de calcular el año entre los egipcios y los indios, supongamos que en una misma época el principio del año coincidiese en estos dos pueblos. Cuatro años despues esta coincidencia estaba destruida, y ya entre los egipcios la renovacion del año se anticipaba en un dia. Como esta anticipacion de un dia se acumulaba cada cuatro años, resultaba de aquí que despues de cuatro veces 365 años, ó 1460 años, los egipcios tenian 365 dias ó un año de adelanto sobre los indios, y venian á recomenzar su año otra vez con estos últimos pueblos. La coincidencia se hallaba, pues, restablecida; pero los unos habian contado 1460 años, miéntras que los otros habian contado 1461. Háse dado el nombre de *año vago*, ó *Nabonasar*, á este período de 365 dias que empleaban los egipcios, como tambien los persas; y se llamaba *pe-*

ríodo sothiaco, ó *cyclo canicular*, el período de 1461 años que traia el principio del año cuando el sol reaparecia en el mismo punto del cielo y se elevaba con los mismos astros sobre el horizonte: de suerte que no era sino despues de 1461 años cuando la canícula ó *sothis* venía á coincidir con el dia inicial del año civil. Esta época importante era saludada por todos los pueblos del Egipto, que suponian que el fénix despues de 1461 años renacia de sus cenizas.

Algun tiempo ántes de la era cristiana, reinaba una confusion bastante grande en la manera de calcular el tiempo. Julio César sintió la necesidad de una reforma general. Ayudado de los consejos del astrónomo Sosígenes, estableció el *Calendario Juliano* 45 años ántes de nuestra era. Quedó convenido que se intercalaria, como hacian los indios, un dia cada cuatro años, y el año en que recayera esta correccion se llamó *bisiesto*, denominacion que provenia de que el dia intercalado era el *segundo sesto dia* (*bis-sexto*) ántes de las calendas de Marzo. Sin embargo, la correccion no era suficiente, porque esta vez el año era demasiado largo. El error, aunque muy corto, se hizo notar al cabo de algunos siglos, y una nueva reforma se verificó en 1582 por el papa Gregorio XIII. El equinoccio de la primavera, que habria debido llegar el 20 de Marzo, se presentaba ya el 10. Convínose, pues, en que para volver el equinoccio al 20, se suprimirian diez dias, y que el dia siguiente al 4 de Octubre de 1582 sería el 15. Tambien que-

daron suprimidos los bisiestos seculares, esceptuando uno de cuatro en cuatro siglos. Así, para saber con arreglo á la *reforma ó correccion gregoriana* si un año debe ser bisiesto, se seguirá la regla siguiente: se dividirán por 4 las dos cifras que están á la derecha de las centenas; si el cociente es exacto, el año es bisiesto. Un año secular no es bisiesto sino cuando el número que representa las centenas de años es divisible por 4 : así, el primer año de este siglo (1800) no era bisiesto, pues 18 no es divisible por 4.

La reforma gregoriana no fué primero admitida sino en los Estados católicos: la Inglaterra y los demas paises protestantes la adoptaron en 1752. Los griegos y los rusos son los únicos pueblos de Europa que se sirven aún hoy del Calendario Juliano; de suerte que su año se halla ahora en retraso de doce dias con respecto al nuestro.

La division en meses parece deber su orígen á la marcha de la luna. Los griegos comenzaban su año hácia el solsticio de estío, y sus meses en la neomenía. Estos meses eran alternativamente de 29 y 30 dias. Un año de doce meses no se componia entónces sino de 354 dias, y se hallaba más corto en 11 dias y casi un cuarto que el año tropical. Esta diferencia al cabo de ocho años producia 90 dias ó tres meses, que intercalaban de manera que resultasen años de 12 y de 13 meses. Los últimos se llamaban *embolísmicos*.

ASTRONOMIA.

NOCIONES ELEMENTALES.

No presumais demasiado de la ligera tintura de esta ciencia que intentamos aquí daros: ni nuestras fuerzas alcanzan á tocar como se debe materia tan importante, ni la índole de este libro permite que se ahonden demasiado las cuestiones. Un Calendario no pasa de ser un librejo sin más utilidad que la de saber el dia en que uno vive, y el santo que celebra la Iglesia; siendo los accesorios que de algunos años acá se van introduciendo, galas postizas que atavien y engalanen el descarnado esqueleto de la relacion prosáica de los santos y los dias.

Circunscribiéndonos ahora al objeto de este artículo, diré que por *Astronomía* se entiende, como ya el nombre lo indica, la ciencia de conocer los astros; ciencia en estremo curiosa é interesante, estudio deleitoso á la par que profundo, el más propio para elevar la imaginacion del hombre.

No nos estraña que allá en los ignorantes siglos de las pasadas generaciones fuese mirado por un ente sobrenatural y peligroso cualquiera que en las alas de su genio sorprendido hubiese alguno de los fenómenos celestes: hoy es, hoy que tan dilatados campos vemos abiertos á la inteligencia, hoy que están reducidas á cuestiones matemáticas la mayor parte de los descu-

brimientos científicos, y áun nos sorprende qu
se haya logrado subordinar á nuestra inspec
cion por medio de instrumentos sencillísimo
el sol, la tierra, la luna, marcando con la ma
yor exactitud sus movimientos y la estacio
respectiva.

Deber sería de un pueblo bien organizado da
á todos los niños nociones de astronomía, medi
acaso el más derecho de inocular en sus senci
llos corazones los principios religiosos y
amor sincero y puro á la Divinidad. Mas no s
nos oculta que pedimos cotufas en el golfo
porque ¿por ventura es posible este lujo d
educacion en un pais donde difícilmente pue
den aprender los niños de las clases meneste
rosas los principios más absolutamente necesa
rios? ¡Pan, pan! es el grito de esa masa inmens
de miserables que constituyen el más numero
so cuerpo de la poblacion, que son su nervio
su vida, y que sin embargo arrastran una exis
tencia mil veces peor que la misma muerte.

Pero ya que los Gobiernos, más atentos á mo
nopolizar el poder que á endulzar la suerte d
sus gobernados, no se cuidan de la que debie
ra ser la primera de sus atenciones, la genera
lizacion á todas las clase de la educacion, de
mos ejemplo los hijos de ese mismo pueb
que tuvimos la dicha de poder adquirir a
gunos conocimientos más que nuestros herma
nos. Superficiales y rápidas serán las notici
que aquí estampemos: ni nuestros talentos
canzan á más, ni el objeto de nuestra pu

blicacion permite que profundicemos demasiado las cuestiones.

Creian los antiguos que era plana la forma de la tierra, que esta se hallaba inmóvil, rodeada de un mar infinito y envuelta por el cielo que formaba una bóveda por la cual corria el sol de oriente á occidente derramando calor y luz.

Todos los términos usados en Astronomía estaban conformes con esta creencia universal entonces, y lo mas raro es que hoy se conserven todavia espresiones tan absurdas y erróneas como las del sol *sale y se pone*; *comienza su carrera, sube y baja*. Representábanle como un dios (Apolo) sobre un carro luciente tirado por caballos.

Despues del siglo XVI fué cuando empezó á creerse que era redonda la tierra y forma una especie de *esfera* y que ella es la que gira en derredor del sol de occidente á oriente.

La confusion que produce en los conocimientos astronómicos la conservacion de los antiguos términos es inesplicable. Verdad es que no es la única ciencia en que reina el mas deplorable desórden.

Si mal no recordamos, hemos leido en un librejo, casi de tanta importancia como el nuestro, que para tener una idea general de la tierra y de su doble movimiento, se tomase una naranja ó una manzana; se la cubriese con alfileres clavados hácio el centro; se la atravesase con un alambre que entrando por el rabo, pasára por el centro y saliera por el opuesto estremo: que se colocase despues el alambre perpendicularmente sobre una mesa redonda en medio de la cual hubiera una luz que

representára el sol; girando despues la naranja frente á la luz y á su altura se formaría idea de la *luz* y de la *noche*: porque cada alfiler estaría alternativamente en la luz representando el dia y en la oscuridad representando la noche.

Hay mas, siguiendo con la suposicion de la naranja: suponed que la mesa está dividida en 365 partes, y haced que giren naranja y alambre sobre sí mismos, haciéndolos recorrer de derecha á izquierda una de estas partes á la primera vuelta, otra parte á la segunda vuelta y así las 365: de esta suerte correrá la naranja toda la circunferencia de la mesa al rededor de la luz, y habrá una idea del movimiento de la tierra al rededor del sol en 365 dias, ó sea un año.

Por eje de la tierra se entiende el alambre que atraviesa la tierra, eje que en la naturaleza no existe, si bien es cierto que la tierra gira como si la atravesára un eje, lo cual se supone como cierto para facilitar la esplicacion.

Polos se llaman los dos puntos opuestos por donde sale el eje á lo esterior de la naranja ó de la tierra: llámase el superior *polo boreal ó ártico, norte* ó *septentrion*: al inferior denominan *polo austral ó antártico, mediodia ó sur*

No se crea que la tierra es enteramente redonda; hácia los polos está ligeramente deprimida, abultada en el *ecuador*.

¿No sabeis lo que es ecuador? pues partid la naranja por mitad, á igual distancia de los polos y la línea del corte es á la que en la esfera se llama ecuador.

Hállase la tierra en el espacio colgada, sostenida por esas maravillosas combinaciones dispuestas por el divino Hacedor. Existe una fuerza de *atraccion* que la impele hácia el sol; existe otra fuerza repulsiva que no la permite acercarse demasiado.

Hombre ha habido, y de ello lector no te espantes, porque cosas mas raras vemos todos los dias, que ha logrado medir la tierra: no podremos decir como por la sencilla razon de que lo ignoramos, pero sí aseguramos con la autoridad de personas muy respetables que es bastante exacta la medida. Sábese que el radio de la tierra es de 1500 leguas, el diámetro de 3000, la circunferencia de 9000. El sol tiene un rádio de 1 500,000 leguas, un diámetro de 3.000,000 y una circunferencia de 9.00,0000.

Dista el globo terráqueo del sol unos 33 millones de leguas, y sin embargo la luz nos llega en poquísimos minutos: ¡vaya un paso que traerá la luz!

Llámase atmósfera el aire que rodea la tierra y que viene á tener unas 15 leguas de espesor ó altura. Componen el aire varios elementos necesarios para la vida y para la vegetacion, elementos que si se alterarán, harian probablemente una revolucion en toda la tierra. Cuando este aire no está ofuscado por nubes, deja penetrar el calor y la luz del sol hasta la tierra, pero las nubes absorven ó modifican la luz y el calor. En esta atmósfera se forman las nubes, los vientos, el rayo, las tormentas, la lluvia, granizo, etc.

La luz y el calor son mas ó menos intensos con arreglo á la distancia, á la duracion y á la oblicuidad de los rayos. Estando la esfera delante de la luz, claro es que el ecuador es la parte mas espuesta á su influjo, mas perpendicularmente herida por los rayos, y que conforme se va uno separando del ecuador hácia los polos, los rayos son mas largos y oblicuos: por consiguiente en el ecuador es donde debe hacer mas calor, asi como el mayor frio en los polos. Esto es lo que se llama climas.

Los dias son todos iguales, esto es, la tierra emplea constantemente el mismo tiempo, 24 horas, en hacer su rotacion diurna: pero lo mismo que en 24 hubiera podido el dia dividirse en 40 horas.

La palabra *año* significa en latin anillo ó circunferencia, y es el tiempo que la tierra gasta en completar su revolucion al rededor del sol. Las revoluciones diurnas ó dias por otro nombre, son 365 y unas seis horas, de suerte que al cabo de cuatro años con estas seis horas se completa un dia resultando un año de 366 dias que se ha convenido en llamar bisiesto.

El año se divide en *natural* y *civil* (1): *el natural en solar y lunar.*

Año *solar* es el espacio que la tierra emplea en recorrer su órbita. El *lunar* se subdivide en *co-*

---

(1) Veanse los elementos de cronología de don Pedro Felipe Monlan, publicados con gran aceptacion en Barcelona.

mun y *embolismal*. El *comun* es el espacio de doce lunaciones, ó loque es lo mismo de 354 dias, 8 horas, 48 minutos y 54 segundos,

El año *lunar embolismar ó intercalar* que tambien se llama *luni-solar* es el espacio de trece meses sinódicos.

El año *civil* se llama el espacio de tiempo convencional adoptado por los diferentes pueblos para su cómputo cronológico. Divídese en *comun* y *bisiesto*,

Los egipcios, los sirios, los persas, y los hebreos tuvieron y tienen años diferentes calculados con mas ó menos exactitud con arreglo al curso del sol ó al de la luna.

Llaman *año santo* en Roma al en que se hace la apertura del gran jubileo.

Año climatérico es cada séptimo de la vida del hombre. Creiase en lo antiguo que cada siete años se verificaban notables peripecias en el organismo humano, pero ya nadie cree en las épocas climatéricas.

Año planetario es el tiempo que cada planeta emplea en recorrer su órbita.

Por último, los republicanos franceses en su manía de transformar todo lo existente, idearon una nueva division del año, de que tambien nos hicimos cargo en nuestro almanaque anterior.

Del siglo, del lustro, de la semana, á qué hemos de hablar tampoco? Quién no sabe lo que estas palabras significan?

ASTROLOGÍA

De cuantos admirables fenómenos ofrece esa maravillosa máquina celeste, ninguno es acaso tan curioso como el de los eclipses, cometas y conjunciones. Los cálculos de la ciencia astronómica fijan los eclipses y conjunciones; pero respecto de las estrellas en general y de los cometas vagabundos que se dignan á veces visitarnos, aun está discurriendo la sabiduria humana los medios de penetrar las causas de sus misteriosas correrias. Los astrónomos modernos pueden hacer el catálogo de esa parte tan vasta de los cielos que permaneciera invisible para los antiguos: saben tambien que la multitud de soles se desarrolla á nuestros ojos, y que ciertos cometas nos dejan sorprender la huella de sus órbitas y la medida de sus magnitudes. Lícito es por lo tanto aguardar la completa realizacion de aquella profecía del filósofo Séneca. «Llegará un dia, dice, en que se pueda demostrar en qué espacios vagan los cometas, por qué causa andan tan desparramados, y cuales son sus dimensiones y sus propiedades.

Interin que la astronomia progresa, menester es que recurrámos un poco á la astrologia tan despreciada en los modernos tiempos. El que tuviese la paciencia de comparar los anales astronómicos de los diferentes pueblos, al mismo tiempo

que sus fastos históricos; el que con la imaginacion pudiera trasladarse á la cumbre del monte Himalaya, y puesta una mano en el globo, y estendida la derecha hácia los cielos demostrase á los hombres, sin valerse de supersticiones, que todos los hechos grandes de sus antepasados estan marcados en los astros, como lo estuvo su paso por la tierra: el hombre que tal hiciera, repetimos, compondria una obra importante, digna de pasar al estudio de la posteridad.

Apuntemos en prueba algunas observaciones sobre este particular.

Grandes acontecimientos indicados por eclipses totales.

Antes de J. C. Años 715 y 753. Eclipses de sol en el nacimiento y muerte de Rómulo.

331.—2 de octubre. Eclipse de luna el dia de la batalla de Arvela, ganada por Alejandro Magno contra los Persas que llevaban en sus armas el símbolo de la luna.

168.—Eclipse de luna la víspera de la victoria de Paulo Emilio contra Perseo.

51.—El 7 de marzo. Eclipse de sol cuando pasó César el Rubicon.

44—Eclipse igual á su muerte, ocurrida el 15 de marzo.

Despues de la era vulgar. Año 33. El 28 de abril. Eclipse de sol visible en Europa y Asia, á la hora en que nuestro Redentor estaba en la cruz.

1241.—Los mogoles invaden la Siberia la Hungría y la Polonia.

1506.—Muerte de Cristóbal Colon,

1560.—Derrota de la poderosa escuadra que envió el rey D. Felipe II para contener la rapiña de los piratas.

1706.—Reveses funestos para las armas del rey Luis XIV delante de los muros de Barcelona.

1792.—Algunos dias antes de la apertura de la Convencion nacional.

1842.—El 8 de julio hubo un eclipse de sol; y el 13 del mismo mes murió el primogénito de Luis Felipe, notándose aquel año multitud de acontecimientos desgraciados.

Estrellas movibles.

1209 años antes de J.C. desapareció una de las estrellas que componen la constelacion llamada de las Siete cabrillas, coincidiendo con el incendio y toma de Troya.

El año 389 brilló una estrella en el norte, y á poco invadieron los sajones la Gran Brctaña. Otra estrella precedió en 389 y 398 á las invasiones de los bárbaros en el mundo romano.

En 1600 se descubrió una estrella opaca que indicó la época mas floreciente de la órden de los jesuitas; pero cuando cuatro años despues fueron estos lanzados de Inglaterra, desapareció la estrella, sin que haya vuelto á lucir nunca.

Conjunciones planetarias.

Al nacimiento de Jesus se juntaron en el signo de Piscis, Júpiter, Marte y Saturno, hallándose próximos Venus, Mercurio y el Sol.

Cuando se fundó la supremacía de los papas en Europa, en 1007, hubo conjuncion de Júpiter y Saturno en Virgo.

En 1792, el 22 de setiembre, dominaba el firmamento durante la noche Saturno solo; al paso que el Sol en oposicion de Libra, marchaba rodeado de todos los demas planetas. Este año se estableció la república francesa.

1801. Conjuncion de la Luna, Venus, Júpiter y Saturno, cerca de Leo el dia mismo (3 de octubre) en que el cañon anunciaba la paz acordada.

Cometas.

Se observaron estos terribles fenómenos á la muerte de los emperadores Augusto, Vespasiano, y Trajano.

Los desórdenes del imperio romano, el saqueo de su capital en 240, coincidió tambien con la aparicion de otro cometa.

El Lábaro de Constantino, ¿qué otra cosa fué que un cometa brillante?

El nacimiento de Atila, la irrupcion de sus huestes, sucesos son que ocurrieron apareciendo cometas á la par. Otro anunció el nacimiento de Mahoma.

La invasion de los moros, la muerte de Carlo-Magno, las hambres y las pestes que en remotos siglos se padecieron, la conquista de Inglaterra por Guillermo, coincidieron igualmente con la aparicion de cometas mas ó menos formidables.

En 1500 hablan las crónicas de un cometa, y en el año mismo nació el gran emperador Cárlos V.

En los años de la revolucion francesa fueron muchos los que se observaron.

Otro cometa está anunciado para el año 1909, que segun hemos leido, será anuncio de una revolucion sangrienta terminada por una paz dichosa; pero el presagio mas funesto que en las historias se lee, es el reservado para el año 2255, en cuyo año, segun los cálculos hechos, debe chocarse de nuevo la tierra con el cometa que originó el diluvio. Si la noticia es cierta, ¡pobre del globo terráqueo! poco mas de 400 años le quedan de existencia.

Curiosas indicaciones astronómicas acerca de los siete dias de la semana

Suelen ser los individuos que nacen en lunes inconstantes, perezosos y dormilones; si bien entiéndase que no hay regla sin escepcion. Sus fisonomías, por lo comun las vemos blancas y flemáticas, y mas aficionados se muestran á navegar que á estarse quietos en casa y disfrutar las dulzuras del hogar doméstico. Dáles á muchos por ser pescadores y navegantes: otros se dedican á comerciar en mil distintas cosas.

Inclinados á religion indica el signo que serán los que bajo la influencia de Marte hubieren nacido, y como propiedad inherente á todo devoto, tambien les dominará la cólera y serán falsos de corazon y de palabras, embusteros y aficionados á lo ageno; en cambio el que sale bueno, lo es sobre toda ponderacion.

E' planeta Marte arrastra al ejercicio de las armas, ó bien á oficio de ruido ó sangre.

Industriosos, ingeniosos, segun trazas, deben ser los que tuvieren la dicha de nacer en miércoles. El astuto planeta que á este dia preside, infunde á los varones que bajo su influencia vienen al mundo, sutileza de ingenio, habilidad y sapiencia. Dedíquense á las artes y harán progresos, vayan á tierras estrañas y tornarán enriquecidos.

Los que nacen en jueves suelen ser modestos, pacíficos y sosegados, templados en el comer y beber, virtuosos y de claro ingenio: su inclinacion los arrastra á cosas de iglesia ó bien á la carrera de las letras.

Naciendo en viernes no es de estrañar que se tenga una condicion terrible y hay esperanzas de larga vida. Elocuentes, felices y piadosos, aficionados á una vida de deleites es lo comun que sean los que nacen dominando este planeta, no es su fuerte el estudio, pero en las bellas artes pueden hacer progresos.

Indican los hados que los que en sábado nacieren serán fuertes y principales como tambien cogitabundos, y falaces. Para làs letras escelentes: en los oficios aprovechados.

Finalmente rigiendo el Sol, es probable que nacerán varones hermosos, altivos, bien dispuestos: y razon es que se luzca el dia en que Dios descansó: graves, honestos y de gran consejo son los domingueros: bien hablados y magníficos. La guerra les brinda con sus honores: la magistratura con sus altos cargos y por mal que les dé la suerte gefes han de ser, aunque no sea mas que de rebaños.

ALMANAQUE AGRICOLA.

PLANETAS QUE RIGEN CADA DIA DE LA SEMANA PARA EL GOBIERNO DE CADA AÑO.

Domingo, (el Sol.)

El año que entrare en este dia, el invierno será algo áspero; la primavera templada; el estío caliente en demasía; el otoño ventoso; de mantenimientos habrá abundancia, de trigo, cebada y demas granos habrá buena cosecha, de vino, aceite y miel será buena la cogida, no faltando frutos en tal año; habrá muchos ganados asi grandes como menudos. Indica este planeta que habrá cuestion

entre caballeros y gente noble y que se hablará de muchos y grandes acontecimientos entre príncipes grandes, teniendo muchas diferencias que terminarse en paz; y finalmente que morirá mucha gente jóven y moza.

Lunes. (la Luna.)

El año que empezare en este dia, no faltarán aguas; el invierno será templado, la primavera fresca; el estío moderado; el otoño muy húmedo; de trigo señala penúria, de los demás granos abundancia; de vino y aceite mediana; señala mucha enfermedad en los animales, de modo que causará admiracion; y en la especie humana se denota no poca enfermedad, entre poderosos señala cismas y sediciones; habrá ruin cosecha de seda y miel, porque habrá mucha mortandad de abejas y gusanos.

Martes. (Marte.)

El año que entrare en este dia, el invierno será muy frio, lluvioso y con muchas nieves; la primavera húmeda, el estío caloroso y el otoño seco; en el mar habrá fortunas, borrascas y naufragios; habrá carestia de trigo, y de todos los demas granos menudos, de miel y aceite mediana cosecha, las legumbres serán muchas, el vino poco, de frutos medianamente; de los ganados menudos morirán muchos, por la abundancia de sangre y mucho calor que reinará en ellos; denota este planeta

enfermedades y muertes en el sexo femenil y algunas muertes repentinas; habrá contienda y cuestiones entre los tiranos.

Miercoles. (Mercurio.)

El año que entrare en este dia el invierno será áspero y no muy frio, la primavera húmeda y no muy buena, el estío calidisimo, el año templado de trigo y demas granos será la cogida razonable la vendimia será buena, el aceite en abundancia habrá penuria en los demas mantenimientos hambre en algunas partes. Señala en el otoño muerte de elevados personajes, denota flatos, dolores de costado y de cabeza; se hablarán muchas cosas nuevas sucedidas en dicho año.

Jueves. (Júpiter.)

El año que empezare en dicho dia el invierno será templado, la primavera ventosa; el estío apacible; el otoño con lluvias, habrá abundancia trigo, y grano menudo se cogerá mucho; de lino habrá mucha falta; el vino abundante y también el aceite y no faltará tocino ni pescado fresco; señala paces.

Viernes. (Venus.)

El año que empezare en este dia no faltarán aguas; el invierno será pesado y muy frio; la primavera ventosa; el estío húmedo y apacible

otoño en parte seco y ventoso y en parte muchas aguas; habrá buen acopio de mantenimientos aun que señala que irán caros; la vendimia será mucha y buena; de aceite y miel señala abundancia; denota mal de ojos; que morirán muchos niños de viruelas; en el ganado menudo habrá mortandad; señala terremotos en distintas partes.

Sábado. (Saturno.)

El año que empezare en sabado será seco y estéril de mantenimientos; el invierno largo, ventoso y algo frio con pocas aguas; en la primavera grandes vientos, en el estío humedades; el otoño seco y fresco; escasez de trigo; de vino, aceite y miel, poca cosecha; el lino poco y caro, de frutas habrá abundancia y no de pescado fresco, señala este planeta que habrá muchos casamientos y que se arruinarán en varias partes casas viejas, marca fiebres, tercianas y cuartanas en distintas partes del mundo por las intemperies de los cuerpos: muchos viejos y cáducos acabarán sus dias en este año por serles el tiempo contrario en demasía; denota mortandad en ganados menudos y mas en el vacuno, y en los gusanos de seda.

AVISO Á LOS LABRADORES,

JARDINEROS Y HORTELANOS DE LOS LABORES Y PLANTAS QUE HAN DE SEMBRAR EN CADA UNO DE LOS MESES DEL AÑO.

ENERO.

Tierras. En este mes en que quedan casi suspensos los trabajos esteriores pueden labrarse la tierras aunque esté el tiempo húmedo, escepto la blancas que conviene esperar á que se enjueguen Se ocuparán en trabajar las viñas cortar los salves y álamos ingerir los árboles que son tempranos y quitar el moho de las que lo necesiten. Destetar las terneeillas y lechonzitos.

Si el tiempo es riguroso, se cubrirán las planta que temen el frio. *Jardines.* Se podarán los árboles de estos y plantarán los anómonas y renunculos, no se cubriran á no ser que se hayan plantado en octubre ó noviembre para tenerlos tempranos los que se pondran á cubierto asi como la plantas jóvenes sembradas en tiestos. *Huertas.* Da si el tiempo lo permite una cavada á los arrietes y bancales, coberturas provisionales para resguar

dar las sementeras, recien hechas, traspaltar los pies de col, brócules, nabos y puerros que se dejen para semilla. Sembrar los pepinos, coliflores, tempranas, melones y rábanos. Los espárragos, lechugas y espinacos se siembran en todos tiempos.

FEBRERO,

Tierras. Es el tiempo á propósito para plantar y enlazar los salses, álamos, mimbres y demas árboles acuatiles; para cortar bosques, podar los árboles atando los frutivos y enjestar los frutos precoces si el tiempo es templado. *Praderas.* Esparcir capas de ceniza ó cal para que sirviendo al propio tiempo de estiercol destruya las malas yerbas; remojar los prados de regadío, sembrar habas, ballico, arrejas y espérgulas. *Huertas.* Plantar espárragos, zanahorias, coles, lechugas de primavera, peregil, rábanos, lechuguinas, guisantes, reponches, espinacos, frutas, patatas, ajos, zanahorias chirivias y cebollas, almendras de frutos y demas simientes duras capaces de recibir el mal tiempo. *Frutales.* Plantarlos de todas clases en dias serenos, abrigar y podar los melocotones, albaricoques y demas árboles de huerto: dar una cava al pié de ellos, esparcir abono; podar los grosellos, dar una vuelta á los fresales. *Viñas.* seguir la poda. *Jardines.* Defundar del frio las rederas y gerámos; preparar la mezclas de tierras para plantas de tiestos ó maceetas de inviernáculos ó estufa; planta el boj y trasplantar los céspedes; sembrar mejorana, pal-

ma chiriti, caña de Inglaterra, violetas, adormideras blancas, violeta negra, manzana dorada y amarconta en luna nueva, pero se pierde todo si le toma algun hielo. *Plantíos*. Plantar los vallados con árboles.

MARZO.

Tierras. Sembrar la avena, alfalja, legumbres hortaliza para cerdos, la achioria, esponjula, cereales de primavera y el lino: se podan los árboles viejos, se talan los bosques recientes, se siembra azafran, el cáñamo y los garbanzos. *Huertos*. Podar los enjestes del año anterior; trasplantar los tomates, pimientos y verengenas; sembrar coles, chirivias, ajos, cebollas, lechugas, zanahorias, nabos, apios, coliflores, alcachofas, rábanos y guisantes, tabaco y calabazas. *Jardines*. Esmero en los tallos de jeurutos, remuallos y tulipanes; reservar los tallos de las ultunas heladas y rociadas frias, se siembra la albaena mejorana tomasol, maravilla del Perú, rosas de Indias, adorsuleras, sanamunda, damas de noche, y otras semejantes. Trasplantar francesillas, orejas de osso, maravillas, hepaticas primaveras, matricarras, tuberosas y jacritas y plantar tambien los naranjos, limones y palmeros: *Viñas*. Proseguir plantando podando y poniendo rodrigrones. *Frutales*. Atar los ramos inmediatamente despues de la poda; trabajar los arrietes, empezar los ingestos de hendidura, coronilla, escudete y demas.

ABRIL.

Tierras. Sembrar cebada de primavera, plantar patatas, rastrillar la cebada y avena, esconder los trigos, sembrar maiz, *Prados y abonos.* Esparcir el estiercol en los prados destinados á dar heno, desaguando antes los que se habian encharcado en las aguas del invierno y guardar las praderas del ganado en que ha de entrar el valle. *Huertas.* Sembrar todas las verduras; coles, ensaladas, tomates, etc., trasplantar las hortalizas y preparar unas tablas para melones. *Frutales* Hasta el 5 plantar albaricoques y groselleros, hasta el 10 los ciruelos, manzanas, perales, hasta el 15 los melocotones. *Viñas.* Cava ó arado con un solo animal; empieza la desempempadura de las parras. *Jardines.* Resguardar de los golpes del Sol y de los destemples las plantas delicadas; trasplantar los fresules, el bisopo, la salvia, boj. romero, espliego, pensamientos, violetas, clavallinas, jazmines y mirtos. *Plantíos.* Concluir la plantacion de los árboles de hoja caediza.

MAYO.

Tierras. Una labor á las destinadas al penurio, labrar los berbachos, escardar los trigos, rastrillar las patatas, hazos de cebada, etc. *Huertas y secano.* Sembrar los cáñamos, linos y guisantes tardios. *Frutales.* Plantar matas de fresas, deslechugar los pies de groselleros, enlazar el fruto

de los árboles, regarlos si hay larga sequera, y destruir los insectos. *Jardines.* Mudar y plantar de estuca los aleties y biolas, rebregar los tablares de tulipanes y poner en tiestos las plantas que se hayan de reservar para el invierno; sembrad semillas de mejorana. claveles, basilino, clirmo, salvia, romero y otras yerbas ó plantas aromáticas; preparando siempre la tierra por enerma, con un poco de arena pasada por tamiz.

JUNIO.

Tierras. Sembrar la última cosecha de nabos y maiz *Abonos.* Cubrir con tierra los montones de estiercol y regarlos. *Huertas*, Sembrar escarolas y otras verduras para otoño ó invierno; trasplantar el cardo y la lechuga, etc., cortar las yerbas aromáticas y ponerlas á secar. *Frutales.* Preservar del sol las raices de los mas tiernos. *Viñas.* Despampanar y atar los sarmientos, arrancar y quemar las ojas rosadas en que se crian los insectos y depositar sus huevos. *Jardines.* Acodar los claveles en tablas espaciar las plantas que tengan mucho follaje. *Plantios.* Podar y enlazar los árboles que se quisiera, de forma determinada. Sembrad la semilla de coles, nabos, lechugas etc.

Desde el 16 al 21 de cada luna desde el mes de enero al de marzo, es bueno cortar la madera para que no se carcome pero no mas adelante porque á los árboles les falta su natural humor.

JULIO

Tierras. Tercera labor á los berbechos; esporcar las patatas, quitar los brotes y espigas superfluas en las maices y restrillar los nabos sembrados en junio. *Huertas.* Señalar para plantones de semillas los mejores pies; arrancar las cebollas, ajos etc., cuando comienzan á amarillear sus tallos. *Frutales.* Podar emparrar y aclarar los remeros tiernos de las espalderas, contra espalderas y demas frutales enanos. *Viñas* Darlas una labor ligera despues de arrancar las malás yerbas. *Jardines.* Acodar y hacer postrar los claveles; sacar de la tierra las cebolletas asi quese hayan secado, escepto las flores, menos con los lirios cotchicos y otras de la misma familia; sacar de los cuadros y trasplantar las flores tardias: coger las flores con tigeras para que no se lastimen las plantas, colocarlas delicadas en el invernaculo: ingestar rosales y jazmines. *Plantios.* cuidar de las cosechas que haya en ellos.

AGOSTO.

Tierras. Recoleccion de mieses: colocar las haces en gavillas para que acaben de secarse, arrancar el lino y cáñamo, y destrozar las tierras. *Huertas.* Sembrar espinacos, zanahorias, endivias y cebollas; recoleccion de legumbres secas, quitar los renuevos las alcachofas, aporcar las coles y patatas. *Frutales.* Quitar y emparrar los brotes de

estio, y regar los árboles. *Viñas.* Ultima labor. *Jardines.* Guiar y sostener con barillas las enredaderas, arreglar los invernaculos; podar los árboles verdes y disponer el terreno para mudar plantaciones. A primeros del mes es el mejor tiempo para injerir los árboles de escudete; de recojer las semillas de las lechugas, rábanos, escaloña, cebolla y otras. Se traspantan los limones y jazmines, granados y demas plantas que temen la helada y sembrad las anémonas, renúnculos, jazmines, iris, etc.

SETIEMBRE.

Tierras. Sembrar los cereales de otoño. *Huertas.* Guarecer por la noche los melonares y tablas de pepinos, arrancar las patatas. *Viñas.* Vendimia: limpiar las cubas, recomponerlas y preparar todo lo necesario para entrar en la elaboracion del vino. *Frutales.* Ingerid los alberchigos sobre los almendros á últimos del mes, atad los apios y coliflores; sembrad coles, nabos, espinacas, iris, tulipanes y adormideras. *Plantios* Poner estacas de sauces y minbreros en la orilla de los diques y arroyos.

OCTUBRE.

Tierras. Continuar las sementeras de otoño: cortar las coles repolladas. *Huertas.* Arranar las remolachas, patatas, etc. *Frutales.* defender de la escarcha los emparrados tardios. *Viñas.* Pisar y

descobajar la uva; repartir el vino por los toneles sin llenarlos. *Jardines* Retirar todas las plantas que hayan de entrar en el invernáculo. *Plantios.* Aclarar, podar y derribar árboles, escepto las encinas; sembrar los árboles boscanos y preparar hoyos.

NOVIEMBRE.

Tierras. En este mes no se puede aun sembrar trigos en climas templados y buenas tierras, se principiará á recoger las olivas, plantar olivares, hacer provision de yerbas para forrages del ganado, y trillar el cáñamo. *Huertas.* Sembrar las habas y guisantes primerisos, lechugas, rábanos y y nabos, y tambien plantar rosales, floripondios y tulipanes. *Frutales.* Plantarlos: abrigar los plantones tiernos y recoger los frutos que queden aun. *Viñas.* Preparar las zanjas para el reemplazo de las vides: arrancar las cepas inútiles y preparar otras para recibir el ingesto. *Jardines.* Apresurar algunas matas de los cuadros, cubriéndolos en invernáculos ó con entoldadura. *Plantios.* Cortar los tallares, reparar y cubrir de tierra los pies de estos vivos.

DICIEMBRE.

Tierras. Durante este mes y parte del siguiente en que quedan suspensos los trabajos esteriores, aprovechar los dias buenos para arrancar leña, la marga, piedras y otros materiales, plantar viñas,

trasplantar los árboles frutales y recoger las aceitunas. *Huertas.* Guarecer los viveres hechos en el mes anterior aun tambien los vejetales que puedan perjudicar la lluvia ó helada; se pueden sembrar habas, guisantes y verduras para la primavera. *Jardines.* proporcionar abrigos y medios de conservacion: humedecer ligeramente las plantas de los invernáculos, cuidar de su temperatura y renovar el aire. *Plantios.* Aclarar los tallares, hermosear el aspecto de los terrenos y estraer maderas empezando por la de construccion.

Secretos de Agricultura.

Si plantas albanana al pié de una higuera. producirá fruto temprano y no se le caerán los higos.

La encina vive trescientos años; ciento tarda en crecer, ciento está en su vigor y otro ciento en decadencia.

Las semillas del apio, acelga y onegano cuanto mas añejas son producen mas presto.

Las semillas de melones, sandias y calabazas, guardadas entre rosas secas, y sembradas con ellas producen el fruto con el olor de las rosas.

Los membrillos hacen que se pudran los aposentos donde estan ellos.

Se harán enjertos en las yerbas cortándoles el tallo y plantando en el corte semillas de otra especie.

Las rosas tienen mejor olor si se plantan ajos al pié del rosal.

Se cria la ruda mas fértil plantada al pie de una higuera.

Las azucenas producen las flores moradas, si las cebollas de sus plantas han estado una noche en heces de vino tinto.

El peral enjerto en moral dá las peras coloradas.

La fruta que se ingiera en el menbrillo es mas sabrosa y de mejor olor.

De los huevos redondos salen los pollos machos, de los largos las hembras.

Plantando una cebolla almarrana al pié de un granado, de manera que toque con sus raices no se abrirán las granadas.

El árbol que trasplantarás señálale la parte que mira al mediodia, y plántalo del mismo modo.

Si quieres pan y vino siembra temprano y podá tardio.

Modo de conservar los árboles de las orugas hormigas y otros insectos.

Si sugetas á la parte superior del tronco, un grueso magote de tierra impedirás que se suban en el las orugas y caerán en los pocos dias las que se encuentran en las ramas.

Se hacen huir las orugas, gruesas y otros insectos de los árboles ciñendo el tronco y ramas gruesas con una tira de corteza de moral ó con una cuerda vieja embebida de aceite y embreada. Este último proceder es el mejor especialmente para las hormigas.

Modo de apresurar el crecimiento de los árboles.

Se lavará y flotará de cuando en cuando con una brocha mojada la corteza y tronco de las ramas principales de los árboles nuevos de modo que no quede tierra ni musgo.

Enjerto de la Viña.

Desde que se ha descubierto el enjerto en las cepas, el que se verifica por el metodo ordinario, se obtienen dos ventajas; la primera el poder hacer de superioridad calidad un plantel de viña comun, y segunda se consigue una buena cosecha desde el primer año, cuando plantando vides jóvenes no se alcanza el fruto hasta el quinto año.

Para multiplicar las olivas.

Toménse huevos de aceitunas maduras y se hacen tragos á los pavos, acogidos despues y colocados en una capa de mantillo, rociándolos con frecuencia crecen pronto y producen árboles hermosos.

Se logra el mismo objeto si se ponen en inanimacion los huevos de las aceitunas en una alsalina lepra.

Modo de obtener guisadas sin hueso.

En la primavera antes que la savia esté en com-

pleta accion partáse un guindo jóven desde el estremo superior del tronco hasta las raices, sáquese con cuidado el meollo del árbol, sin hacer uso de instrumento de hierro, reunánse los dos pedazos, iénse y tapénse en betun las hendijas á lo largo y desatese cuando la savia habrá unido las dos partes del árbol.

Modo de destruir las hormigas.

Tomense unos cuantos vasos, déseles por dentro un baño de jarabe y colocados boca abajo se encontrarán todos los dias llenos de hormigas, las que se van matando.

Modo de destruir los insectos en las legumbres secas.

Despues de la cosecha se lavan las legumbres con agua fria y se sacan al sol. Los insectos formados huyen, y los que no lo estan queda por desarrollar su germen.

Para obtener rosas de todos colores.

Plantese un rosal junto á un acebo, quitese de ambos un poco de piel de muchas ramas y coloquense en los cortes del acebo los pedazos de corteza de rosal, cúbrense estos con musgo de árbol atado con un hilo y embárrese el musgo con tierra del mismo jardin, dejándolas de este modo y cuidando no les dañe el sol, se van formando

raices, despues se cortan las ramas, se plantan y se obtienen rosas verdes.

Para las encarnadas se planta una remolacha junto al rosal, se cubre de tierra y cuando habrá raices se vuelve á plantar.

Para las amarillas se opera en una zanahoria lo que la remolacha para las encarnadas.

Modo de precaver que las heladas tardias destruyan la florescencia delos árboles.

Principalmente las almendras, los alberchigos y los albaricoques, suelen quedar sin fruto los años en que vienen heladas tardias, lo que podrá precaverse descalzando un poco el árbol en el invierno á fin de dar frio en las raices. Por este proceder se le retarda la florescencia y se logra el objeto apetecido.

Modo de que dén fruto los árboles viejos.

Durante el invierno déseles en un pincel una capa de cal viva apagada en agua: se consigue con esto destruirle los insectos, y que renueve la corteza recobrando un vigor estraordinario.

Para curar los árboles de las enfermedades procedentes de la goma.

Los árboles no dan mas goma si se les quita

perfectamente esta con instrumento cortante y se frota bien con acedera de modo que el jugo de esta planta penetre bien al tronco. Al poco tiempo ponen corteza nueva y desaparecen las cicatrices.

Pronósticos rurales.

A nadie puede ocultarse lo importante que para el labrador seria si observando atentamente los movimientos meteorológicos de la atmósfera y de los astros, pudiera calcular de antemano y con alguna esperanza de exactitud, el tiempo que se disfrutará dentro de uno, de dos ó mas dias. Tal conocimiento haria dueño al hombre de los vanos accidentes de que es motor y teatro el aire, y satisfaria todos los deseos del labrador, del hortelano ó jardinero que tan á menudo pierde por efecto de un cambio repentino de temperatura, el penoso fruto de sus tareas que hubieran podido sacar á puerto feliz, caso de poder prevenir ó atenuar los resultados del inopinado suceso.

Desgraciadamente está muy atrasada aun la ciencia de la meteorología, y no podemos en breve espacio esperar de ella muy notables enseñamientos, pero la tradicion es mas poderosa que la misma ciencia, puesto que sin instrumentos, sin estudios preliminares ni pretensiones de ninguna especie, logra presagiar las principales vicisitudes de la atmósfera.

Vemos al pastor, al labrador, al marino, dotados de un tacto que rara vez les engaña, sin mas exámen que el del cielo, el camino de las nubes y

de los vientos, el grito de algunos animales, el es- tado de las plantas y el cuadro que el sol ofrece a tiempo de ponerse. Por empíricos que los tale conocimientos parezcan, es lo cierto que cas siempre se justifican, y por lo tanto no creemo ocioso el apuntarlos en nuestro almanaque, segu los hemos oido á personas entendidas en la mate- ria, y leido en una obrilla de agricultura.

Pronósticos deducidos de la atmós- fera.

Un verano húmedo anuncia un otoño sereno.

Un verano muy seco anuncia su invierno rigu- roso.

Un otoño escelente y un invierno seco son pre- ludios de una primavera húmeda.

Un invierno templado al principio concluye gé- neralmente con frios tanto mas dañosos cuanto qu son fuera de un tiempo.

Una primavera cálida anuncia frutos agusana- dos para otoño.

La primavera lluviosa promete mucha paja y po- co trigo.

Despues de primavera seca, verano húmedo.

Con primavera fria cosechas tardías.

Pronósticos deducidos del sol.

El sol influye notablemente en las mudanzas d tiempo, disolviendo los vapores ó acumulándolos su aspecto á traves de los tales vapores proporcio

na pronósticos bastante seguros que indicaremos.

Cuando, al salir, despide el sol una luz pálida y está acompañado de manchas que le siguen, ó casi envuelto en nubes espesas, cuando está colorado y tiñe del mismo color las nubes y la niebla que le circundan, es señal de lluvia.

Su color pálido á mediodia y al ponerse es presajio de viento para el dia siguiente.

Viéndole salir brillante ahuyentando las capas vaporosas que preceden á la aurora, no hay que temer, el dia será escelente.

Si al ponerse le vemos de color de oro y ligeramente rojo sobre cielo despejado y sin vapores intermedios; es indicio seguro de continuacion del buen tiempo.

Cuando en torno de su disco aparece un círculo blanquecino sobre cielo nebuloso, señal de tempestad y de huracan.

Si los rayos del sol forman á través de las nubes largos haces que se cruzan con desigualdad, lluvia abundante.

Pronósticos deducidos de la luna.

La palidez de la luna anuncia lluvia, el color rojizo viento, la claridad brillante tiempo sereno.

Cuando aparece este astro mas grande que de costumbre, ovalado, cubierto por un velo opaco y cercado de una aureola blanquecina ó se presenta nublado en su primer cuarto, señal segura de lluvia.

Si el tercero, cuarto ó quinto dia de la luna nueva ó del plenilunio, sopla viento del este y está sereno el tiempo, hay buen tiempo para muchos dias.

Pronósticos deducidos de las estrellas.

Cuando es muy viva la luz de las estrellas y reververan estas con uniformidad, apareciéndose muchas, es en verano indicio de buen tiempo, en invierno de mucho frio.

Pero si se distinguen muy juntas las estrellas y mayores que de ordinario es anuncio de mudanza de tiempo.

Si están envueltas en vapor blanco, lluvia próxima.

Si pierden su claridad sin estar nublado el cielo, presagio de tempestad.

Pronósticos sacados de las nubes.

Las nubes parecidas á copos de nieve indican viento en verano, nieve en invierno.

Las nubes, que despues de llover, bajan cerca de la tierra y caminan errantes, pronostican buen tiempo, de lo cual tambien es indicio que no haya en el cielo nubes y sople el viento del norte.

Las nubecillas blancas que cruzan por delante del sol cuando va á desaparecer y se colorea de encarnado, verde y amarillo, predicen lluvia.

Nubes grandes, negras, pardas, son anuncios de tempestad.

Pronósticos deducidos de los vientos.

Los vientos que empiezan á soplar durante el dia son mucho mas fuertes y duran mas que los que empiezan de noche.

Si los vientos mudan á menudo de direccion, señal de borrasca.

Los vientos opuestos al curso del sol, pronostican mal tiempo.

La mayor parte de los vientos se calman ó desaparecen á la mitad del dia.

Los vientos del norte duran generalmente 3, 6 ó 9 dias.

Al viento del sur suele seguir la lluvia.

Los vientos de este son frios y duran mucho los hielos que empiezan bajo su influencia.

Los vientos de los equinoccios son impetuosos y trastornan la atmósfera: el labrador debe estar siempre en guardia contra sus perniciosos efectos.

Pronósticos diversos.

En invierno cuando cruje el hacha al partir leña, señal de frio intenso muy próximo.

Cuando arrecia mucho el frio despues de bastantes dias de hielo, es señal de un pronto deshielo que suele empezar por una niebla.

Un cielo cubierto de nubes grises y uniformes, un viento norte y al mismo tiempo un frio penetrante, son pronósticos de nieve.

Nieve fina y seca no promete que disminuya el frio.

Nieve coposa, ligera en cristales irregulares presagia pronta cesacion del frio.

A los verdaderos deshielos acompaña lluvia ó gran viento.

El aumento de frio, la claridad, el centelleo de las estrellas, escarcha abundante, vapores colorados por el sur, son indicios seguros de un próximo deshielo.

Los deshielos buenos se hacen siempre lentamente. Los demasiado rápidos son nocivos para las plantas y señal inequívoca de próximo arreciamiento del frio.

A menudo se verifican las inundaciones con los últimos hielos; el crecimiento de las aguas es siempre mayor de dia que de noche.

Las nieblas matinales de verano anuncian un dia caluroso.

Si la niebla se remonta en vez de caer deshecha en rocío, señal segura de lluvia.

En otoño debe considerarse á las nieblas como precursoras de los primeros hielos.

Las nieblas de invierno suelen convertirse en brumas dañosas para los vegetales.

A las nieblas nacidas bajo la accion del viento del este, nunca acompaña lluvia.

Si se disipa pronto la niebla que precede á la salida del sol, ó se remonta en masas aisladas y blanquecinas, buen tiempo seguro.

Habrá lluvia si la niebla sube y se aglomera en masas espesas, si es impelida por vientos contra-

rios ó si es acompañada ó seguida de una escarcha.

Nieblas en mal tiempo, pronostican el bueno.

Una lluvia repentina no puede durar mucho

El otoño es la estacion de las lluvias y la época en que son mas útiles para fecundar los terrenos.

Lluvia perpendicular en tiempo sereno, es anuncio de tiempo lluvioso.

Si la lluvia hace hervir el agua de los estanques, rios, etc., durará muchos dias.

Es mas que probable una lluvia deshecha, si está caluroso el tiempo y se acumulan nubes en masas pardas y negruzcas.

Cuando una lluvia fuerte se convierte en lluvia fina, hay mal tiempo, tiempo largo.

Lluvia de agosto, miel y buen mosto, dice un refran.

La niebla despues de llover es indicio de que se asegura el buen tiempo.

Las noches calurosas y sin rocío son seguidas de tempestades, de fuertes chaparrones y lluvias prolongadas.

Un rocío abundante que se disipa en breve con la salida del sol, promete lluvia.

Rocío abundante es origen de gran fertilitad.

Las lluvias de tempestad aumentan poderosamente la vegetacion.

Las tempestades acompañadas de viento son menos peligrosas que las que estallan en tiempo sereno

Cuando los relámpagos surcan la circunferencia del horizonte ó nacen del norte, anuncian llu-

via ó viento: los que parten del sur son preludio de lluvia abundante, de truenos y de vientos.

Truenos y relámpagos en invierno son señal de nieve: en marzo, reproduccion de los hielos.

Truenos continuos con ruido sordo y prolongado, son indicios de una violenta borrasca.

Cuando se desprende y cae el ollin de las chimeneas, señal de lluvia infalible.

Si chisporrotea el fuego, si parecen las brasas mas ardientes que de costumbre, si está agitada la llama, señal de viento: si por el contrario, vemos la llama recta y tranquila, señal de buen tiempo.

Cuando el mochuelo chilla durante la lluvia, anuncia la proximidad del buen tiempo, lo mismo indican los cuervos graznando por la mañana.

Si los patos y gansos chirrian y se sumergen, señal de lluvia.

Las gallinas revolcándose en el polvo, los gallos cantando de noche ó á horas estraordinarias, son pronósticos seguros de mudanza de tiempo.

Si vuelan las golondrinas muy próximas al suelo, anuncio de lluvia.

Si trabajan las arañas sosegadamente y estienden mucho sus redes, buen tiempo: lo contrario es probable cuando trabajan poco.

Cuando los insectos ó moscardones se reunen antes de ponerse el sol y forman nubes arremolinadas, es preludio de buen tiempo para el dia siguiente.

Cuando pican las moscas y están mas importunas que de ordinario, señal de tormenta.

Cuando se enturbia el agua de los estanques, lluvia próxima y segura.

Finalmente, cuando el tiempo se mete en lluvia todos los animales dan muestras evidentes de inquietud: los gorriones, las perdices, las gallinas se picotean las plumas y se revuelcan en el polvo; no salen las comadrejas, los bueyes se amontonan, las vacas husmean el aire, desparraman su pitanza los cerdos, se lamen la cabeza y corren asustados los gatos, los perro gruñen y escarban la tierrra.

Consejos hijiénicos.

A falta de cuidado, mas que á ninguna otra cosa, se debe atribuir todas las enfermedades y el estado precarío de salud.

En lo que nuestras fuerzas y propias observaciones alcancen, manifestaremos las precauciones mas prudentes que pueden tomarse para la conservacion de la salud, siendo esta buena, y para su mejoramiento, si es mala.

Residiendo en el estómago el origen principal de toda dolencia, aconsejamos á todo el mundo, que nunca satisfaga por completo su apetito, que se levante de la mesa con gana. El hombre come demasiado, ganaria notablemente con rebajar la tercera parte de sus alimentos, y no se crea que engorda mas el que mas come sino el que mejor dijiere: cuanto menos se sobrecargue el estómago, mejores serán las dijestiones.

Cada cual estudie detenidamente su tempera-

mento y observe con cuidado lo que siente, despues de guardar tal ó cual régimen, comer tal ó cual alimento, beber etc. Conocido el temperamento, sígase escrupulosamente el régimen que mejor se avenga con él.

El que desee conservar su salud, debe ser sobrio habitualmente, pero de ubas á peras un esceso juicioso sienta al cuerpo perfectamente, dando mas actividad á la circulacion de la sangre y entonando el estómago.

Es costumbre casi general comer en invierno mucha carne y beber mas licores espirituosos, al paso que en verano se dá la preferencia á las legumbres, á las frutas y se beben licores laxantes y refrescos. Precisamente en nuestro modo de ver debiera hacerse todo lo contrario. La elevada temperatura del estio, exige un alimento fortificante por lo mismo que el cuerpo está enervado y sin vigor. Por el contrario irritando mucho el frio, sino los miembros, el temperamento al menos, porque envia la sangre al centro y comprime los órganos digestivos, es prudente comer en invierno y beber muchas cosas refrigerantes.

Es indispensable tener en todo tiempo los pies secos y calientes, pero sin recurrir al fuego para ello: vale mas andar mucho cuando esten frios, y mudar de calzado cuando estén húmedos.

Sentaria perfectamente el andar todos los dias, y especialmente por la mañana, una legua á lo menos. Por mas que se diga, bueno y muy bueno es el ejércicio que llega á ser fatiga.

Otro consejo que tambien creemos muy acer-

tado es el de tomar alguna vez baños generales templados, en invierno todos los meses, en verano cada quince dias á lo menos. Bañándose en rio, debe hacerse mucho movimiento y no estar en el agua mas de tres cuartos de hora.

Las personas de temperamento sanguíneo y estómago robusto, deberian tomarse todas las mañanas al levantarse un gran vaso de agua fresca.

Las personas de estómago débil pueden tomar, especialmente en invierno, una taza de infusion de violeta, de té muy claro, de ojas de naranjo etc.

Por la mañana, antes de saltar de la cama y por la noche, despues de acostarse, es muy bueno darse friegas en todo el cuerpo, con lo cual se evitan muchas enfermedades que provienen de hacerse mal la transpiracion. Con las friegas se abren los poros dejando paso libre al aire y á los humores. El sudor que se seca sobre la piel, obstruye los poros y es muy perjudicial.

La sangria hágase solamente en caso de peligro. Si molesta la sangre, no es por tener demasiada, sino porque circula mal y se amontona en un punto solo.

Ejercicio frecuente, casi violento, purgas mensuales, no mas alimento que el preciso, bebidas que diluyan y pongan en movimiento la sangre, valen mas que todas las lancetas y sanguijuelas habidas y por haber. Nuestro plan es particularmente apropiado para las damas, á quienes tanto horror inspira la vista de la acerada punta, ó del vicioso y voraz avechucho que hinca el aguijon

en sus delicadas carnes. Siendo la tranquilidad condicion indispensable para la curacion de un mal, piérdese tan importante estado por la irritacion que produce en algunas maginaciones el uso de ciertos remedios.

Principales enfermedades que se desarrollan en cada mes, y consejos higiénicos para combatirlas.

ENERO

Apoplegías, dolores de costado, pulmonías, fluxiones y dolores nerviosos: hé aqui las enfermedades mas frecuentes en este mes. El frio intenso que en él reina, debe evitarse con mucho cuidado, sobre todo por aquellas personas que han padecido ataques cerebrales: mas no por eso se buscarán habitaciones demasiado calientes, ni mucho menos aquellas que estan caldeadas por estufas; pues ademas de ser este estremo tan perjudicial como el primero, el calor uniforme de las estufas afecta del mismo modo á la cabeza que al resto del cuerpo, y esto es muy dañoso, especialmente para los ancianos. La tos pertinaz que padecen algunas personas se cura ó alivia, mas que con medicamentos, con un abrigo constante y general, y con el buen temple de las habitaciones. No conviene esponerse al calor de los braseros, los cuales, como que solo calientan la cabeza y

las manos, producen muy á menudo sabañones y jaquecas. Un brasero mal encendido, sobre todo por la noche en una alcoba, puede dar lugar á una verdadera asfixia, afeccion que, en caso de sobrevenir, requiere inmediatamente los auxilios del facultativo, y puede combatirse mientras este llega, esponiendo al asfixiado al aire libre y rociándole la cara con agua fria. El uso de gorros dentro de las casas, espone á constipados frecuentes, y deben por lo mismo proscribirse. Mas útil es el abrigo interior, especialmente con vestidos de lana, los cuales, aplicados á la piel, mantienen la transpiracion cutánea, y son una especie de revulsivo que llama hácia las partes esteriores el calórico natural.

FEBRERO.

Las enfermedades reinantes son catarros y algunos dolores de costado y erisipelas. Para preservarse de ellas, pueden emplearse los mismos medios que se aconsejan en el mes anterior. Las leches y especialmente la de burra, son un poderoso lenitivo de las toses pertinaces, y convienen mucho á las personas nerviosas, y en general á las que viven en las ciudades, y á todas aquellas que han abusado de los estimulantes. Lo contrario diremos de los sugetos que tienen un temperamento linfático, ó habitan en lugares bajos, pantanosos y mal ventilados, los cuales deben usar con preferencia, siempre que pueda soportarlo su estómago, alimentos sólidos, nutritivos y escitantes.

MARZO.

Continúan en este mes las mismas enfermedades que en el anterior, y con especialidad los dolores reumaticos, las toses convulsivas y las calenturas nerviosas. Las vicisitudes atmosféricas, que son en él tan frecuentes, pueden producir graves perjuicios á los que padecen del pecho si descuidan las precauciones ya indicadas. Las erupciones cutáneas, que tambien reinan en este mes, se curan cuando son benignas con la dieta y los atemperantes; no debiendo acudir á las evacuaciones de sangre si no las personas demasiado robustas. Es muy malo acostumbrarse al uso de los purgantes al principio de primavera; pero los sugetos que tengan este hábito no deben proscribirle de repente, pues esto podria traerles resultados aun mas funestos.

ABRIL.

En este mes son muy comunes las ronqueras, las anginas, los cólicos, el sarampion y las fluxiones; pero generalmente no tienen gravedad. En cuanto á las tercianas que se presentan constantemente, es sabido que son mas benignas que las de otoño. El abrigo, el régimen, la abstinencia de leches y de verduras, y sobre todo, el evitar el relente de las madrugadas y de las noches, constituyen las precauciones mas convenientes para preservarse de aquellas enfermedades. Tambien

se evitará el abuso de los guisantes, pues estos son la causa mas comun de los cólicos que en este mes se padecen.

MAYO.

Las anginas, las tercianas, las hemorragias, los reumatismos y las calenturas gástricas, se presentan en este mes con mucha frecuencia. Para curar estas enfermedades conviene observar un plan atemperante, practicar algunas evacuaciones sanguíneas, y hacer uso de los sudoríficos. Entre las hemorragias, la mas comun es la de la nariz; cuando es leve bastan para contenerla las lociones de agua fria acidulada con vinagre; pero en caso de sobrevenir en abundancia, es un medio seguro de corregirla el levantar el brazo correspondiente á la ventana de la nariz por donde sale la sangre, comprimiendo al mismo tiempo aquella parte. Las flores que la naturaleza pródiga hace brotar en este mes, no deben dejarse en los dormitorios por la noche, pues son sumamente nocivas.

JUNIO.

Reinan en este mes calenturas biliosas, cólicos, irritaciones de vientre, erisipelas, etc., que presentan una constitucion atmosférica particular, y por lo mismo debe cuidarse de no sobreescitar el estómago con alimentos indigestos, haciendo al mismo tiempo uso de las bebidas aciduladas que tanto gustan en esta época. Los condimentos son

siempre muy perjudiciales, pero en el verano producen enfermedades cutáneas rebeldes; aconsejamos por lo tanto su abstinencia á las personas propensas á estas afecciones.

JULIO.

Las mismas enfermedades que en junio; y ademas apoplegias, irritaciones del higado, tercianas en los sitios pantanosos, y trastornos mentales. Es muy conveniente el uso de los baños de un temple proporcionado á la sensibilidad de cada individuo. Los tibios se recomiendan con preferencia á los sugetos irritables, los niños, los viejos, y las mujeres aunque esten embarazadas ó criando. Los frios perjudican á los reumáticos, á los que padecen afecciones del corazon, gota, almorranas, empeines y otras erupciones, así como tambien á los que sudan mucho al tiempo de usarlos. La temperatura del baño no debe medirse por el termómetro; regla mas segura es la sensacion de la per ona que se baña.

AGOSTO.

Calenturas gástricas, inflamaciones de la piel especialmente erisipelas, etc., son las enfermedades que predominan en este mes. Las causas mas frecuentes de ellas son las variaciones atmosféricas, el abuso de las frutas, sobre todo en las clases pobres, y en general el mal régimen; inútil es por lo tanto decir que deben evitarse con el

mayor cuidado. Como en esta época se acostumbra á tomar baños en los rios, y siempre suele producir este uso algunos ahogados, no estará demás advertir que los auxilios que deben prestárseles, cuando se llegue á tiempo; consisten en colocarlos, despues de haberlos enjugado, en un plano inclinado, con la cabeza en alto, y de costado para facilitar la salida de los liquidos ó de otro cualquier cuerpo estraño que contengan las vias respiratorias, practicar despues ligeras presiones en el pecho y vientre, dar friegas en la parte interna de los miembros, escitar la nariz á la campanilla y las plantas de los piés, y por último, comunicar al pecho algunos sacudimientos, continuando en el uso de estos medios por espacio de tres ó cuatro horas, ó hasta que se conozca que ha sobrevenido la muerte.

SETIEMBRE.

Toses, diarreas, erisipelas, reumas, irritaciones catarrales, etc., tales son las afecciones reinantes, debidas á la frecuencia de las vicisitudes atmosféricas. El abrigo, el buen régimen, y sobre todo el uso moderado de las frutas, son precauciones indispensables para evitar aquellas enfermedades; no debiendo descuidarlas las personas valetudinarias, los reumáticos, los gotosos y los tercianarios; pues de lo contrario podrian sobrevenirles accidentes funestos. Los que padecen reumas inveteradas y gotas rebeldes, hallarán en un buen método higiénico el remedio mas eficaz para sus dolencias.

OCTUBRE.

Los niños, las mujeres, los ancianos y los sugetos de temperamento linfático, estan muy espuestos este mes á los catarros. La escarlatina es otra de las enfermedades que se observan en él con mas frecuencia; y siendo esta afeccion tan propensa á reproducirse interiormente, ocasionando hidropesías y á veces la muerte, nunca recomendaremos demasiado las prevenciones durante la convalecencia. Debe evitarse el frio, la humedad y las variaciones repentinas de temperatura: como medio preservativo, se ha aconsejado el uso de la belladona. Las setas, que en esta época son uno de los alimentos mas deseados, se escogerán con mucho cuidado, pues se confunden facilmente con los hongos; y ellas mismas suelen tener cualidades venenosas.

NOVIEMBRE.

Predominan en este mes las mismas enfermedades que en el anterior, y especialmente los reumas, los dolores nerviosos y las tercianas rebeldes. Los abrigos interiores de lana, llevándolos constantemente y por todo el cuerpo, convienen mucho á los reumáticos: tambien es muy útil para estos enfermos y para los gotosos el uso de algunos purgantes suaves que mantengan el vientre en libertad. La frugalidad y la inaccion son otros dos medios higiénicos que no nos cansaremos de recomendar.

DICIEMBRE.

Todos los males crónicos se exasperan, se hacen mas regulares los padecimientos; las afecciones del pecho se agravan, y en una palabra, se manifiestan todos los efectos del frio húmedo que reina este mes en la atmósfera. Para corregirlos serian inútiles los recursos de la medicina si los enfermos no se trasladasen á climas templados: por lo mismo repetimos este consejo vulgar, especialmente para los que padecen del pecho.

MEDICINA DOMÉSTICA.

RECETAS DE FACIL APLICACION.

Cuerpos estraños en los ojos. Para estraer un cuerpo estraño introducido en los ojos; se debe abrir los párpados todo lo posible y con un pedazo de papel arrollado y mojado por la punta, ó con agua clara ó saliva salen facilmente las porquerias metidas en los ojos.

Las pajillas de hierro salen al punto arrimando al ojo un buen iman. Despues de limpio el ojo se

le deberá lavar con agua fresca que tenga una gota de aguardiente.

Golpez en la cabeza, caidas, etc. Se debe despojar al herido de todo lo que le pueda estorbar la respiracion y no darle de beber mas que agua fresca. Si hubiese perdido el sentido son necesarios pediluvios con mostaza: resultando heridas ó contusiones, es urgente aplicar paños de agua salada ó de estracto de saturno, remojádolos á menudo. Tambien es escelente el algodon cardado. Por espacio de ocho dias se darán tambien al herido por la mañana infusiones de vulneraria.

Pinchazos de agujas ó alfileres. Estrújese la picadura para que sangre todo lo posible despues de estraido el cuerpo que pinchó: luego mójese muchas veces la parte herida en agua muy caliente, para impedir que se forme absceso.

Un emplasto de pez negra ó de pulpa de ajos asados, madura y rebienta los abscesos procedentes de pinchazos. Para calmar los dolores, cataplasmas de pan y leche.

Picaduras de abejas, de abispas, etc. Despues de procurar estraer el aguijon con un alfiler ó con unas pinzas, se apretará la picadura en todas direcciones, lavándola en seguida con agua salada ó en orines: preferible es una mezcla por partes iguales de amoniaco líquido y aceite de olivas. Algunas cataplasmas emolientes de miga de pan y leche ó linaza convienen para contener la inflamacion y disminuir la inchazon.

Se usará tambien de bebidas calmantes y refrigerantes.

Hemorragias. No conviene atacar desde luego na hemorragia nasal: pero si se prolonga, es necesario aspirar agua y vinagre y aplicar á las ienes paños empapados en la misma agua. Si ontinua la hemorragia, se aplica un cuerpo frio la nuca y se atranca las ventanas de la nariz on hilas remojadas en una disolucion de alumbre. El alumbre es específico soberano para toda hemorragia.

Callos en los pies. Se hará una infusion en frio de hojas de yedra, en vinagre, quince dias ántes de usarla, se cubre el callo con la yedra envolviéndola en un pedazo de piel delgada y renovando la yedra todos los dias, cuidando de levantar con una piedra pomez cortada en forma de lima y empapadas en vinagre las capas que se desprenden hasta llegar á la parte sensible.

Tambien se suele, y es mas breve, hacer fricciones con la priedra pomez empapada en agua de potasa, frotando hasta que un ligero pico avise que es necesario suspenderlo, repitiendo amenudo la friccion, se evitan los dolores de los callos.

Vómito. Dése al enfermo con el caldo una gota de aceite ó espíritu de trementina, ó apliquesele al cuello un lienzo mojado en agua fria. Los polvos de piedra pomez tambien lo detienen pronto.

Serrampion y viruelas. El modo de hacerlas salir pronto é impedir sus manchas en desleir excrementos de cabra tiernos en un vaso de vino y darlo de beber al paciente. Le saldrán y curará pronto. Se preservará le ocupen el cuello las viruelas untándole con el zumo de la ruda.

Pujos. Los que principian con continuas gana de escretar y despues de muchos esfuerzos, solo se hace de una mococidad y materias sanguinolentas; se curan bebiendo por las mañanas la decoccion de la betonica con vino blanco.

Sordera. Pónganse al rescoldo hojas de fresno y reciba en la oreja el humo por medio de un embudo de oja de lata ó de papel y es remedio infalible.

Sarna. Beba el paciente la decoccion de la corteza interior del olmo y aplíquese esteriormente. despues de lavado con agua de nitro, la mezcla de tres partes unguento rasado, tres de blanco y dos cinabrio y curará aunque sea la sarna de la mas mala.

Ronquera. Frótense los pies al acostarse y despues de calientes con un unguento que se hace machacando ajos y mezclándolos con manteca de cerdo derritida y envueltos con paños calientes duerma, que cuando despierte habrá desaparecido la ronquera.

Sabañones. Se curarán pronto si antes de ulcerarse se embeben algunas veces con espíritu de sal.

Quemadura. Si acto continuo se unta con aceite comun, se le aplíca encima ceniza, y se envuelve con un lienzo, ni siquiera levantará ampolla.

A LOS NIÑOS.—*Leche coagulada.* Déseles en cuatro tomas media dracma polvos raiz de valeriana silvestre.

Diarrea. Una vellota tostada y pulverizada desleida en agua.

Empacho. Apliqueseles al hombrigo, media onza enjundia tierna de pato, únteseles con la misma el abdómen y á las pocas horas saldrán los escrementos mas contumases.

Dolor del baso ó melsa. Déseles en ayunas un polvo de comino desleido en vino.

Quebradura. Búsquese escremento de ternero el primero que echa al nacer, y apliquesele un emplasto de él en un retazo de gamuza junto con la ligadura. Si el escremento por el tiempo que se guarda está seco, se ablanda con aguardiente Dicho emplasto se le muda á las veinticuatro horas.

Dolor de estómago. Aplíquese ceniza caliente desleida en vino.

Hipo. El hipo y estornudo regularmente cesan deteniendo el aliento, pero si no basta esto aplíquese un vegigatorio en medio de la espalda y se cura con prontitud.

Lombrices. Apliquese al hombrigo una ó dos veces media dracma sibadilla en polvo; ó tome en ayunas la decoccion de flores de abrótano en leche.

Lupia. Póngase dos veces al dia una cataplasma de hojas de aleluya picadas.

Cardenal. Es remedio cierto aplicarle una nuez rancia poco machacada.

Vívora. Aplíquese sobre la mordedura una masilla blanda compuesta de cuatro dracmas polvos de raiz de aristoloquia redonda amasados en vino; y beba por cuatro veces de dos en dos horas otra dracma de dichos polvos con cinco onzas de agua templada.

Retencion de orina. Macháquese una cebolla en un almirez, esprímase el zumo y que lo beba.

Incontinencia de idem. Coma todas las noches al acostarse, una docena avellanas tostadas.

Sanguinolenta. El jarabe de llante es admirable.

Mordedura venenosa. Hace milagros la pronta aplicacion de unas gotas de leche de higuera, ó polvos de mostaza con vinagre.

Almorranas. Si son inchadas les aplicarás heses de vino secas, destempladas con vinagre; si son inflamadas cuece una cebolla en aguardiente y aplícala; y si son dolorosas, quemarás el tapon de corcho viejo de un tonel de vino, batirás bien las cenizas con aceite rosado y una yema de huevo, úntate con esta mezcla y se te quitará el dolor.

Dolor de cabeza. Se aplicará á la frente hojas frescas de veleño, recibirá por las narices el humo de simiente de hinojos; si proviene de causa catarral tómese cuatro partes de mijo y una de sal tostado y metido en un saquito, apliquese á la cabeza.

Vaidos de cabeza. Aplíquese un casquete de pellejos de talpo, y es seguro.

Callos. Despues de ablandados con agua caliente, córtenseles la superficie y aplíquese un emplasto compuesto de goma elemi disuelta en vinagre y puesta al fuego mezclándole un poco de cera virgen.

Torcedura de un pié. Tómense baños frios.

Tos. El caldo de rana bebido sin comer antes ni despues por buen rato, la quita maravillosamente.

Berrugas. Se caen bañándolas con orines de perro.

Mareo. Si navegares, ponte un saquito de azafran pegado á la carne y no te marearás.

Picaduras de avispa. Apliquese estiercol de buey desleido en vinagre aguado.

Asficsia. Para la que proviene del carbon, pozo cenogazo ó bodega, espóngase luego al enfermo al aire; apliquesele en la cabeza, pecho y abdómen, servilletas embebidas en agua fria, y renuévense amenudo: fricciones con un cepillo sobre los lomos, muslos y estremidades: huela el alcali volátil, y cuando haya recobrado sus funciones, métesele en la cama y arrópese bien.

Si la asficsia es de frio, échenle sobre una cama de nieve y cúbrase bien, dejándole solo el rostro descubierto. Cuando vuelva en sí, vistase con ropa enjuta y pásase á un aposento templado, y déseele the mezclado con flor de sauco, y despues dos cucharadas de zumo de cebolla albarrana, y ultimamente si se queja de dolores, friegas de nieve.

Si es de anegado, echenle desnudo sobre ceniza, caliente, cúbrase bien todo el cuerpo y la cabeza llenando de la ceniza un gorro y una calceta que se le pondrá al rededor del cuello. Sóplenle por el áno, ó introdúzcanle humo de tabaco. Cuando hable désele un poco de vino caliente.

Colica biliosa. Póngase al fuego un pedazo de pizarra hasta que esté hecho ascua y reducido á polvo mézclese un poco en cada vasito de vino y tómese dos veces al dia.

Espinas clavadas en la carne. Tómese esponja

mojada en orines y apliquese, que saldra la espina sin dolor.

Quemaduras de aceite. Pulverícense aceitunas negras, hágase una cataplasma y aplíquese.

Bilis Póngase en infusion en un cuartillo de vino blanco, una onza raiz de celidonia y pedacitos menudos.

Calenturas, tercianas y cuartanas. En primer lugar tomará asi que le haya pasado la calentura la siguiente purga: media jicara aceite y media de aguardiente bien desleido y batido con otra jicara de decoccion de anis en agua: hora y media despues tomará, desleída en un vaso de agua, una cucharada de la medicina siguiente: una onza de caliscaya en polvo fino, deslíase con tres onzas jarabe de violas y otras tres de azucar terciado, y guardese en un vaso. Continuará tomando del mismo modo de tres en tres horas la medicina hasta concluirla pudiendo en los íntérvalos beber agua fresca y comer lo que le acomode y es eficaz.

Muchos han curado con solo cortarse las uñas al entrarles el frio, hacer de las cortaduras una pelotilla con pan ó manteca, y darla á comer á un perro.

Heridas ó cortaduras. Aplíquese hojas de azucena blanca que á su tiempo se pondrán en infusion con aguardiente y se guardarán en una botella tapada para el caso. Pónganse chupaditas, y no siendo el daño cosa mayor, á las 24 horas se hallará cicatrizado.

Magulladura. Aplíquese miel cocida sobre el

miembro magullado, envuélvase y se obtendrá favorable resultado.

Jaqueca. Apliquese en la frente al acostarse, un lienzo mojado en agua de tilo con dos gótas de éter, beba al levantarse un par de vasos de agua fresca, y haga egercicio antes de comer.

Flujos de sangre en las mujeres. Se contienen aplicando á las caderas y parte de los riñones un colchoncillo compuesto de nuez de ciprés, romero, cantueso, tomillo y quina, todo cocido en vino blanco; debe ponerse bien empapado en este líquido, pero no caliente. Este específico es de un éxito maravilloso, y superior á la nieve y demás remedios contractivos que generalmente se aplican; tambien sirve para los flujos de sangre por la nariz.

Grietas en los pezones. Polvoricense con polvos de goma tragacantha; y si se quiere se precave el tenerlas si se untan desde los siete á los nueve meses con pez griega derretida con polvos de hojas de acebache.

Para perder la leche. Se toma una naranja agria hecha pedazos se frie con aceite hasta que este negra, y con este aceite úntese los pechos.

Para aumentarla. Tomarás un manojo de hinojo, media dracma simiente de ortigas en polvo, cuézelo con medio porron de vino blanco y colado bébelo.

Leche ñudada. Con partes iguales de unguento de contracaso y de rosado úntense los pechos, y apliquese una cataplasma de yerva buena.

Leche esparramada. Toma ocho granos de acetato de potasa, aumentando diariamente la dosis hasta media dracma.

CURIOSIDADES.

Modo de conocer si el vino tiene agua.

Se tomará una pera madura, y si cortada por medio sobrenada en el vinó será prueba que este es puro, y si va á fondo es señal que está adulterado.

Para volver blanco el vino ó vinagre tinto.

Por cada 25 azumbres de vino ó vinagre tinto, échense 4 libras polvos de huesos quemados de animales, y 5 onzas ácido nítrico; menéese por espacio de media hora, filtrese y se obtendrá el resultado.

Tambien se obtendrá con solo los polvos de huesos quemados (ó sea negro marfil) dejándolo veinte y cuatro horas en infusion revolviendolo de cuando en cuando y despues filtrarlo.

Para restablecer el vino echado á perder.

Póngase á hervir un cántaro de vino bueno, se echará hirviendo dentro del tonel de vino dañado tápese bien, y á los quince dias habrá recobrado su primera cualidad.

Para aclarar un tonel de vino.

Se tomarán cuatro claras de huevo y batidas con un cuartillo de vino se echarán dentro el to-

nel revuélvase despues mucho con una escovilla de mimbres que se compondrá al efecto, tápese el tonel y á los cuatro dias estará claro.

Ratonera ecônomica.

El modo de cojer los ratones pequeños es poner un plato algo hueco boca abajo y sostenido de un borde con una nuez rota de un lado cuidando que este mire hacia dentro: el raton empieza por roerla, rueda la nuez, cae el plato y queda él encerrado.

Modo de alejar los ratones.

Siendo el raton un animal limpio en si, untándole las entradas de sus guaridas con visco se le ensucia el pelo que para limpiarselo se arranca hasta la piel y huye del sitio donde le ha sucedido este fracaso.

Cebo para las ratoneras.

Fórmense unas bolitas con manteca dulce de cerdo, harina de mijo y unas gotas de aceite de anis. Con este cebo se cojeran cuantos ratones existan.

Destruccion de ratones.

Si á la mezcla de la receta anterior se añade una sexta parte de su peso de nitrato de mercurio cristalizado y se esparcen pequeñas bolitas per donde ellos transitan, no serán menester ratoneras, pues cuantos comerán morirán infaliblemente.

No mas piojos.

Cuando no basta el uso del peine para acabar con ellos, tómese una onza de miel, una de azufre una de estafisagria en polvo, otra de vinagre y dos de aceite, y desaparecerán frotando la cabeza con esta composicion.

A fuera liendres.

Desaparecerán en pocos dias frotando la cabeza primero con vinagre despues con una mezcla de una onza aceite de laurel, otra de almendras; otra de unto de coche, un cuarto idem de simiente de estafisagria, un dracma de acibar y otro de azufre.

Aunque mas lentamente obra el mismo efecto de por si solo el aceite de laurel.

Modo de matar los chinches.

Aplíquense á los ajustes de la cama y demas parages donde suelan reunirse, polvos de estafisagria y á los dos dias se hallarán muertos y secos. Tambien los mata el polvo de tabaco ó de pimienta.

Para apagar el fuego prendido en una chimenea.

No siendo esta muy ancha. se conseguirá fácilmente echando un puñado de polvos de azufre sobre las cenizas y luego tapar la boca con un paño mojado.

Encerado trasparente.

Despues de cubierto el bastidor de tafetan, y

bien estirado, se le dará por uno y otro lado una mano de un barniz compuesto de una parte de aceite de linaza y dos de trementina incorporado al fuego; estendiéndolo bien con una brocha suave.

Otro casi tan claro como el cristal.

Aceite de pez, incorpórese y mésclese bien en frio con esencia de trementina, removiéndolo continuamente durante media hora, sobre poco mas ó menos, hasta que tome la consistencia de una clara de huevo; al cabo de este tiempo se dejará reposar y se decantará el líquido con cuidado en otra vasija: en seguida se tendrá preparada una tela que deberá ser muy fina y clara, en un bastidor que la tenga tirante; se le dará una mano con este líquido muy lijera y muy igual por ambos lados, se dejará secar á la sombra de modo que no reciba polvo, se le volverá á dar otra mano de la misma manera, y cuando esté seca estará tan transparente que mas no podrá ser.

Lustre de botas.

Dos onzas de negro marfil, una de azúcar piedra, otra de goma arábiga, tres dracmas de aceite esencial de espliego, una onza de ácido sulfúrico, otra de ácido muriático y cuatro de vinagre; póngase todo en infusion por 24 horas á un calor suave, con lo que se tendrá un unto superior y que no quemará los zapatos.

Otro.

Vaciése un huevo en un poco de negro de humo;

mézclese bien uno y otro con un pincel, échense en seguida dos ó tres cucharadas de vinagre y seis de cerveza, y revuelvase todo, pudiendo servirse de él desde luego.

Barniz para botas.

Cuatro onzas de negro marfil y tres de melote; mézclese y añadanse dos cucharadas de leche, una de vinagre, y una onza de aceite de vitriólo; mezclese todo y úsese con una brocha.

Modo de hacer el calzado impermeable.

Cuatro onzas de manteca de cerdo, ocho de sebo, dos de trementina; dos de cera amarilla y dos de aceite comun; hágase licor todo y mézclese perfectamente.

Frótese el calzado con este lustre y déjese por espacio de doce horas para que el cuero embeba bien el líquido, y es bien seguro que en este calzado no penetrará la humedad.

Modo de marcar la ropa.

Despues de humedecido el paraje donde se va á marcar, con una disolucion de dos onzas de potasa en cuatro de agua, se dejará secar y luego se escribirá con otra disolucion de nitrato de plata, verde de vejiga y agua gomada.

Mecha que no se consume.

Tómese un pedazo de alumbre de pluma y hágansela á lo largo muchos agujeros con una aguja gruesa, y colocada en la lámpara, el aceite comu-

nicará por los agujeros y la mecha no se consumirá.

Para impedir que rezume el papel.

Disuélvase un pedazo de alumbre de roca en un vasito de agua, humedézcase de este líquido el papel con una esponja fina y despues de seco no se rezumirá.

Modo de hacer el papel impermeable.

Disuélvase al fuego dos onzas de jabon duro en cinco azumbres de agua. Separadamente en otros ocho azumbres de agua se disolverá una libra de alumbre y cuatro onzas cola de flandes, mézclense las dos disoluciones y con ellas algo calientes mójese el papel y colocado un pliego sobre otro se dejará reposar dos dias cargado de un buen peso, ó en una prensa, y se pondrá á secar sobre cuerdas.

Modo de hacer el papel incombustible.

Se le aplicará por dos veces una disolucion de alumbre y tres partes de agua, estando esta hirviendo, y se pondrá á secar.

Tinta de escribir.

Despues de machacada en el mortero una libra de agallas, se pondrá en infusion en dos azumbres de vinagre, añádase despues seis onzas goma arábiga disuelta por separado con suficiente cantidad de agua, échese por fin seis onzas vitriolo verde en polvo y al poco rato puede pasarse por un tamiz y se tendrá una tinta muy buena.

Otra.

Dos onzas vitriolo romano, dos de goma arábiga y tres de agallas trituradas pónganse en infusion en un azumbre de vinagre, y una hora despues, pasada por el tamiz puede escribirse con ella.

Otra que no se enmohece.

En treinta y seis onzas de vino blanco échense cuatro onzas de agallas en polvo dentro una botella, remuévase á menudo por espacio de ocho dias; añádese despues dos onzas vitriolo romano tambien en polvo, y la disolucion que se habrá hecho por separado de una onza goma arábiga con el vino blanco correspondiente, pásese al dia siguiente por el tamiz y saldrá la mejor tinta que puede componerse.

Tinta simpática.

Echese un poco de ásido en una disolucion de vitriolo verde y escríbase con ella.

Cuando quiera leerse el escrito pásese por el papel una esponja empapada con una infusion de agallas y aparecerá el escrito.

Renovar un escrito borrado por la vejez.

Métanse en un puchero tres cebollas regulares cortadas en pedazos menudos, seis agallas en polvo y un cuartillo de agua. Hiérvase por espacio de una hora, añádese un cuarto onza alumbre de roca y cuélese el líquido esprimiendo el zumo de

las cebollas. Una esponja mojada de él pasada por encima del papel ó pergamino, renueva y deja leer sus escritos.

Otra.

Se humedece bien el papel ó pergamino con una disolucion de caparrosa, se deja secar y se leerá el escrito.

Para formar vinagre con agua.

Tres libras de levadura, tres de crémor tártaro y una libra de harina de cebada.

Se forma de todo una pasta y se pone al horno, dejándolo cocer muy bien. Se machaca todo con un almirez y se pulveriza muy fino, poniéndolo en un cubo que tenga unos cien cuartillos de agua clara, se tapa el cubo y se deja asi por espacio de ocho dias, despues se saca y se pone en botellas ú otra parte, dándole el color con azúcar quemado.

Composicion con que se repara la ropa enrojecida y casi quemada.

Hágase hervir en un cuartillo de vinagre dos onzas de tierra de batanero, y añádese enseguida una onza de gallinaza, media onza de jabon en pan y el zumo de dos cebollas, hasta que se ponga consistente la mezcla. Aplíquese esta sobre las partes maltratadas, y tomarán su primitiva blancura con tal que no esten quemadas.

Lámpara barata que da luz por seis meses

Escójase una botellita de vidrio blanco bien

trasparente y de figura prolongada. Se calentará en un vaso cualquiera, aceite de aceitunas bien limpio, y cuando hierva échese en la redomita un pedazo de fósforo del grueso de un guisante á lo mas; vacíese con precaucion sobre el aceite hasta llenar el tercio de la botella: tápese bien esta, y cuando se quiera que alumbre, levántese un poco el tapon para que entre el aire y vuelvase á tapar; el espacio vacío de la redoma aparecerá inflamado y difundirá tanta luz como una lámpara comun. Cada vez que desaparezca la luz, se destapa un poco la botella y vuelve á iluminar al instante. Debe observarse que por poco frio que haga, es preciso calentar con las manos la redomita antes de quitar el tapon, pues sin esta precaucion no daria luz.

Una redomita asi preparada dura seis meses, sirviéndose de ella diariamente; no presenta peligro alguno en cuanto al fuego, y resulta muy barata.

Modo de llenar una botella de cualquier líquido poniéndola boca abajo.

Se pondrá en la botella lo que cabe en una cáscara de nuez poco mas ó menos, de espiritu de vino ó de aguardiente bueno; se calentará hasta que se consuma teniendo la botella destapada, y cuando ya se vaya á concluir el líquido, se pondra la botella boca abajo sobre un barreño de agua ó sobre el liquido que se quiere introducir, y se llenará instantáneamente. Si se quiere llenar despues de haber pasado algun tiempo, tan luego

como se haya consumido el espíritu de vino, se tapará muy bien con un tapon de corcho que esté bien cubierto de cera por todás partes para que no pueda entrar el aire, y cuando se quiera llenar se destapa debajo del agua, estando boca abajo. Si la botella tiene un tapon esmerilado de cristal, que ajuste bien, será mejor todavía.

Pasta mineral para repasar las navajas de afeitar.

Una libra de encarnado de plateros, una onza de esencia de limon y una cantidad suficiente de grasa salada de puerco para hacer una pasta dura.

Modo económico de calentar una cama.

Puede calentarse una cama ó un aposento por medio de una caja de hierro ó estaño, en la que se echa uno ó muchos pedazos de cal mojada en agua fria. Ciérrase herméticamente dicha caja, y al cabo de agunos minutos se observará que está tan caliente que es imposible tocarla. El calor que despide es suave y tiene la ventaja de que se obtiene á poca costa.

Modo de dar mucha consistencia á las vasijas de barro.

Embarrando la parte esterior de las piezas de tierra con arcilla desleida, y cubriendo esta despues de seca con una capa de aceite de linaza, adquieren una solidez que resiste mucho tiempo á la accion del fuego.

Idem para la loza y porcelana.

Cuezanse estas piezas en una lejía comun de ceniza durante un par de horas, y se tendrá porcelana para mucho tiempo.

Modo de coger los grillos.

Se ata por la pata una grande hormiga con un hilo delgado y se introduce en el nido del grillo, este al momento coge la presa y tirando del hilo sale el grillo agarrado á la hormiga y se le atrapa.

Señales para buscar manantiales de agua.

Un dia seco de verano se sale al campo y tendido boca abajo con la barba apoyada en tierra se mira la superficie del terreno y observándose algun parage que sin ser pantanoso levante vapores, construyase alli un pozo y se hallará el manantial.

Si se observase tambien un parage donde al salir el sol vuelan unas bandadas de pequeñas moscas sin apartarse mucho de tierra, se podrá escabar alli con suceso.

Modo de hablar á un sordo.

Se tomará un palo cualquiera; grueso como el dedo y de tres palmos de largo, asegurado de un estremo entre los dientes del sordo, y del otro á uno de los lados de la nuez de la garganta del que oye; hablése de esta manera al sordo y oirá éste, con grande admiracion de todos, cuanto se le diga.

Para impedir que se polillen las ropas de lana.

Póngase en el cajon ó cofre donde se cierren aquellas, alcanfor, hojas de cedro, de tabaco, de espliego ó de cualquier otra planta que haga un olor fuerte, y no se polillarán.

Para conservar las rosas frescas todo el año.

Cójanse éstas por la tarde y déjense al aire toda la noche. Por la mañana coloquénse en una vasija de tierra vidriada, ciérrese esta hermeticamente y cúbrase de arena seca.

Modo de conservar los huevos.

En una proporcion de cincuenta libras de agua disuélvase cinco libras de cal viva, colóquense los huevos en botes de vidrio, cúbranse de agua de cal cuando ésta esté reposada, bájense á la bodega ú otro parage fresco y se mantendrán de un año para otro.

Modo de conservar los albaricoques y melocotones.

Se escojeran para el caso no demasiado maduros, despues de mondados y quitados los huesos se partirán á pedazos se llenará de ellos una botella, poniendo tambien dentro una docena almendras de sus mismos huesos, tápese aquella hermeticamente sujetando el corcho con un alambre, póngase de este modo en un caldero de agua fria, se espone el todo al fuego hasta que haya dado el primer hervor, entonces se saca la botella y se guarda.

Modo de conservar las manzanas.

Al fondo de una caja ó tonel echarás una capa de arena bien seca sobre la cual colocarás una tongada de manzanas, cuidando que estas no se toquen unas con otras, como ni tampoco á la madera, las cubrirás de arena, encima otras manzanas y asi sucesivamente hasta llenarlo.

Dispuestas asi las manzanas y guardadas en paraje retirado, se conservarán hasta el mes de mayo.

Modo de conservar los tomates.

Estos se cojen bien maduros, se lavan y escurren, se cortan despues en pedazos que se ponen al fuego en una vasija de cobre bien estañada. Cuando se hayan reducido á una tercera parte de su volúmen, pasense por un tamiz para separar las pepitas; póngase otra vez la decoccion al fuego y déjese hervir hasta que se hayan reducido á dos terceras partes; enfríese en seguida en los barreños de greda, y trasládese á unas botellas en las cuales se hará hervir al baño maría.

Modo de conservar frescos los higos todo el año.

Cójanse los higos al mediodia de uno sereno cuando están sazonados; colóquense en seguida en una vasija cuadrada de piedra fina, de modo que no se toquen, y cúbranse de manera que no tengan contacto alguno con el aire; en seguida se meterán en vino, y mientras éste se mantenga bueno se conservarán frescos.

Modo de conservar los guisantes.

Echense dos ó tres cucharadas de azucar en una cazuela de un tamaño mediano llena de guisantes verdes; y pónganse á un fuego vivo de carbon. Cuando comiencen á sentir el calor y desprender agua, váciense sobre una servilleta para que se empape ésta del agua que han soltado, y pónganse despues tendidos sobre papel en un aposento ventilado y resguardado del sol; para que se sequen mas pronto deberán revolverse á menudo. Para que se conserven sin corromperse, es preciso que no contengan humedad alguna.

Este proceder es igualmente aplicable á las judias verdes, las que se conservan de esta manera hasta la cosecha siguiente.

Modo de conservar las ciruelas.

Las ciruelas llamadas *mirabel* se dejarán enteras para hacer la operacion, pero las *claudias* y otras de especie gruesa, se cortarán por medio y se quitarán los huesos. Espónganse en el baño maría hasta que hayan dado algunos hervores, y luego se les añadirá una onza de azucar por cada libra de fruta, dejándolas en maceracion antes de ponerlas en las redomas.

Modo de conservar las uvas.

Se coje la uva en tiempo seco, se le quitan los granos malos y chafados, y se arreglarán á tongadas interponiendo entre ellas una capa de hojas

de alberchigo dentro unas cajas; y colocadas éstas en lugar seco y ventilado, se conservarán las uvas hasta el mes de febrero.

Modo de conservar las patatas.

Desfóndase un tonel y lleno ya de patatas colóquesele otra vez el fondo, de modo que tape con exactitud y guardese en la bodega. Esta operacion será bueno hacerla en diciembre ó enero á fin de destruirle el jérmen, y cuando tenga que desfondarse el tonel é ir sacando patatas para el uso, se cubrirán con un lienzo las que queden y una buena capa de paja encima.

Para conservar los melones hasta el mes de diciembre y enero.

Deben ser para ello de casta tardía, cojerse sin sazonar y en tiempo seco. Se conservan puestos en arcas ó barriles entre arena ó ceniza, de tiempo en tiempo se sacan para ver si hay alguno dañado, y para mudar la arena ó ceniza si estan humedas.

Conservacion del caldo.

En tiempo de grandes calores hay dificultades de guardar el de un dia para otro sin que se agrie, lo que se evitará y se conservará bueno dos ó tres dias si se le hace dar un hervor por mañana y tarde, pero como á cada embullicion se concentra será menester cargarlo poco de sal en la olla.

Modo de conservar la carne fresca, perdices etc.

Hágase medio cocer ó asar, córtese á pedazos

colóquese en botes de vidrio tápense bien y áteseles con un bramante un lienzo para sujetar el tapon. Los botes asi dispuestos háganse hervir media hora en el baño maría, guárdense en parage oscuro, y reservada asi del aire conservara aun que sea por seis meses el mismo sabor que cuando fresca.

Del mismo modo pueden conservarse las perdices y demas sustancias animales que se quieran.

Otro modo de conservar la carne cocida.

Póngase por trozos en una cazuela la carne asada de cuadrúpedo ó volatil, rocíense estas capas con una jelatina, salsa ó el jugo del asado, de manera que cada una quede cubierta; tápese la cazuela con una tapadera bien ajustada, uniendo despues su rededor con pasta ó papel, para que no pueda penetrar el aire: La carne se guarda asi largo tiempo y se puede comer como si acabará de cocerse,

Adobo para carnes, perdices y otras aves.

Se cuecen lentamente con agua, un poco de aceite, un chorrito de vinagre, sal y unas hojas de de laurel, cuidando que el líquido no sea mucho: despues se sacan de la salsa, se dejan enfriar y se acomodan en una vasija que quepan justitas. Separadamente se ponen al fuego en una cazuela dos partes de aceite y una de vinagre con su correspondiente sal, un poco de pimenton dulce si se quiere, ó pimienta negra ú otra especie, unas ojas de laurel, orégano y algunas cabezas de ajos enteras; se da un hervor á la salsa, y aun caliente

se echa en la vasija donde estan las perdices hasta que queden cubiertas, guardándose en lugar fresco.

Conservacion de la sardina fresca.

Derrítanse dos libras de manteca fresca con media libra de sal y tres onzas pimienta, déjese enfriar báñense una tras otra cien sardinas, colocándolas con botes de greda. Concluida la operacion se calienta la manteca sobrante y se vacia en los botes hasta que la sardina queda cubierta y se tapan exactamente los botes para guardarlos.

Pescado ó sardina en adobo.

Un poco salado y despues frito, se arregla en pequeños barriles con pimienta clavillos laurel y vinagre cuidando que esta especie de salsa lo cubra. De este modo se guarda y es muy bueno.

Para auyentar las moscas de un aposento.

Riéguese con el cocimiento del sauco ó de los caminos y desaparecerán al momento.

SECRETOS DE ARTES Y OFICIOS.

Barniz mordiente para aplicar el oro.

Mastique quince partes, sandaraca quince idem, goma guta ocho idem, trementina cuatro idem, y noventa idem esencia de trementina.

Misbion, ó barniz para dorar al aceite.

Tomense dos libras ambar amarillo ó succino, ocho onzas almáciga en lágrima, dos onzas betun de judea, y dos libras aceite craso.

Este líquido lo emplean los doradores modernos para aplicarle en cima el oro en hoja.

Rojo para dar sobre el dorado.

Tómense dos onzas de achiota, dos ceniza graveladas, cinco dracmas goma glasa, cinco idem vermellon y dos idem sangre de drago.

Hágase hervir todo en agua hasta consistencia de jarabe, y en este estado, se pasa por un tamiz fino.

Cuando quiere usarse de esta composicion, se la mezcla con agua gomosa, compuesta de dos libras deagua y tres onzas y media de goma

Este líquido dá un reflejo de fuego al dorado.

DEL CONFITERO, LICORISTA Y REPOSTERO.

Para confitar cortezas de naranjas, cidras y limones.

Se hacen cuartos las naranjas, limones, etc., y separadas del agrio las cortezas, se ponen en infusion con lejía clara por espacio de nueve dias, mudando la lejía al quinto: pasados los nueve dias se ponen en agua clara hasta que se quita enteramente el amargor: se hacen hervir en agua de fuente hasta que se pongan tiernas; despues se ponen en infusion por espacio de veinticuatro horas, en una especie de jarabe compuesto de una parte de azúcar y tres de agua: en seguida se cuecen á fuego manso en el mismo járabe, hasta que éste se espese lo suficiente; se aparta del fuego, y cuando está frio se añade un poco de ambar ú otro aroma, y se pone en una vasija de vidrio para conservarlo.

Para confitar naranjas y limones pequeños.

Se cojen cuando estan verdes, y se agujerean con un punzon de caña ú madera: se ponen en infusion en agua clara por espacio de tres dias, mudándola en cada uno; y despues se pone una vasija con agua y sal al fuego, y cuando principia á hervir se echan en ella las naranjas ó limones:

luego que hayan hervido unos diez minutos, se aparta la vasija del fuego y se deja asi por espacio de veinteicuatro horas teniéndola bien tapada. Pasado este término se sacan del agua salada, se tienen en infusion por otras veinticuatro horas en agua clara, y despues se cuecen en un jarabe de agua y miel, hasta que este tome la consistencia suficiente; echándolo todo despues en las vasijas en que se haya de guardar.

Para confitar duraznos, membrillos y otras frutas.

Cuécense los duraznos en un jarabe muy claro para purificarlos de la mucha acuosidad que tienen: despues que den unos cuantos hervores, se sacan y acaban de cocer perfectamente en otro jarabe mas espeso, se aromatiza con un poco de canela y almizcle, y se guarda en jarros. Del mismo modo se pueden confitar todas las frutas gruesas y enteras, como membrillos, manzanas, peras, albérchigos y otras semejantes.

Para confitar cerezas, guindas, etc.

Se les corta la mitad del capullo, y se cuecen con su propio zumo y azúcar, en la proporcion de media libra de azúcar para una de cerezas; se hace hervir hasta que el jarabe ó almivar haya tomado suficiente consistencia; despues se coloca en los tarros y se guarda. De esta manera se confitan tambien ciruelas; granos de uvas, y otras frutas pequeñas.

Ratafia de las cuatro frutas.

El licor de las cuatro frutas es quizás el mas sano, el mas económico y el mas fácil de hacer. Se toman; cerezas, cien libras. Merises (cereza muy pequeña negra) treinta libras. Fresas y frambuesas, veinte y cinco de cada una. Se machacan estas frutas, se las deja veinticuatro horas en infusion hasta que el zumo sea encarnado; en seguida se pasa por un tamiz de clin y se esprime fuertemente. Para cada azumbre de zumo se ponen cuatro onzas de azúcar moreno, y medio azumbre de aguardiente.

Licor de rosas.

En medio azumbre de agua de rosas, se pondrá media copa de sumo ácido de agraz y ocho onzas de azúcar. Se hará que el azúcar se derrita, y se añadirán tres medios cuartillos de agua, meneando luego la mezcla. Se echará luego una gota de agua de esencia de toronja, dos gotas de esencia de rosas, en una copa y media de aguardiente refinado, vertiéndolo todo en el licor meneándolo bien.

Aguardiente de patatas.

Lo primero de todo se hacen cocer las patatas en el vapor y se las aplasta entre dos cilindros de madera fuerte. Se desleirá una cantidad determinada de granos de cebada secos ya con la preparacion arriba indicada en agua tibia, de modo que salga claro. Se añadirá la pasta de las patatas

cuidando de menearlo con viveza, echándole poco á poco el agua que sea necesaria, y no cesará hásta que las patatas estén bien desechas y no dejen ningun engrudo, entonces no se menea esta pasta mas que de cuando en cuando, hasta que se haya enfriado del todo. Añádasele entonces la espuma de cerveza y la espuma artificial que se saca del centeno aplastado y bien limpio que se amasa con agua fria, añadiéndole agua hirviendo para formar una especie de papas.

Se pueden añadir remolachas y zanahorias, para que el aguardiente tenga mejor gusto. Cuando la fermentacion ha llegado á su mayor punto, se echa todo en la caldera del alambique y se procede como con el orujo.

Aguardiente de andaya.

Anis estrellado una onza, coriando una onza, iris en polvo dos onzas, palmera corteza de cuatro naranjas, aguardiente seis azumbres, agua de rio tres, azúcar tres libras.

Despues de haber machacado el aniz y el coriando se añadirán el iris y las cortezas de naranjas, se echará todo en aguardiente y se destilará en el baño de alambique. Despues que se haya sacado como cosa de tres azumbres y que se haya hecho derretir el azúcar en el agua, se juntará todo, se filtrará y se pondrá en botellas.

Ratafia de melocotones.

Zumo de melocotones un azumbre, aguardiente tres, azúcar dos libras. Se tomarán los melo-

cotones mas bellos que se encuentren, se les quitarán los huesos, y se esprimirá el jugo en la prensa, se añadirá el aguardiente y las almendras de los huesos, se dejará todo en infusion por un par de meses. se decantará el liquido, añadiendo el azúcar, y cuando esté derritido se filtrará.

Idem de membrillos.

Zumo de membrillos dos azumbres. clavo especia veinte y cuatro granos, aguardiente cuatro azumbres, azúcar tres libras.

Se escojerán los membrillos muy maduros, y despues de haberlos frotado con un lienzo blanco se rasparan enteramente, cuidando de arrojar el corazon y las simientes. Se dejarán fermentar durante veinte y cuatro horas, se pondrán en la prensa, para sacar el zumo, se añadirá el aguardiente la canela y el clavo especia, se dejará en infusion durante un mes, se trasvasará el licor por inclinacion, se añadirá el azúcar y se filtrará cuando esté ya derretido.

Idem de moras.

Moras dos libras, grosellas encarnadas cuatro onzas, frambuesas, cuatro, aguardiente cuatro azumbres, azúcar dos libras y ocho onzas. Se desgranarán las grosellas, y se quitarán las colas á las otras frutas, aplastarán todo junto y se pondrán en infusion por espacio de diez dias en aguardiente, se pasará por un tamiz, añadiendo el azúcar, y cuando esté derretido, se filtrará el licor,

Vino de naranjas.

Se escojerán naranjas de las mas maduras, teniendo presente que las mejores son las que tienen el color mas encendido, se esprimirá el jugo y se pasará por un tamiz. Se pondrá el zumo de las naranjas en un cántaro ó botella hasta que se haya puesto claro; entonces se sacará el licor por medio de un sifon, se pasará el orujo por la manga, y se añadirá al líquido una octava parte de flor de azahar doble y ocho onzas de azúcar por azumbre. Cuando el azúcar esté derretido, se dejará el licor quieto por espacio de quince dias, al cabo de cuyo tiempo se le añade medio cuartillo de aguardiente por cada azumbre de líquido, y un cuartillo de vino de Champaña, dejándolo quieto y bien tapado.

Vino de madera.

Se tomará una cantidad de cidra recientemente hecha, se añadirá miel hasta que un huevo nade por encima, se hará hervir todo en un caldero ó vaso de tierra; se espumará y en seguida se dejará enfriar y se verterá en un barril y no en botellas, pues esto se podrá hacer cuando llegue el mes de marzo.

Cuando mas rancio sea, mejor gusto de madera tendrá.

Vino de Burdeos.

En cada botella de vino bueno de Borgoña, se echará un vaso de zumo de frambueza, se mezcla-

rá bien, se filtrará en la manga y se pondrá en botellas.

Vino moscatel.

Tomaránse cinco libras de pasas moscateles, y tres onzas de flor de saúco, se pondrá en infusion con diez botellas de buen vino blanco, por espacio de diez meses, se meneará todo con un palo y se dejará de nuevo en infusion durante otros dos meses; despues se sacará del líquido y se prensará el orujo, se dejará descansar por espacio de tres semanas; se cuela y se pone en botellas.

Vino de Málaga.

Se hace el vino de Málaga ficticio con pasas de damasco, flores de melocoton y vino de Champaña, siguiendo el mismo método que con el vino moscatel.

Rom de Jamaica.

Ocho cuartillos de espíritu de vino de 36 grados, cuatro cuartillos de agua de rio, cuatro onzas suela rascada ó hecha pequeños pedazos, cuatro onzas de pasas de Málaga, cuatro id. de higos secos, cuatro granos de azafran pulverizado y cuatro onzas de pimienta de Jamaica.

Se pondrá el agua en un vaso bastante capaz, y con ella la suela raspada y se dejará hervir por media hora, se quitará del fuego dejándola enfriar una vez fria se pondrá dentro los ocho cuartillos de espíritu de vino, se tomarán las pasas, los higos, el azafran y pimienta de Jamaica, y se ma-

chacarán en una almirez, despues se pondrá todo en infusion dentro de un cubo bastante capaz, que estará bien tapado, y se dejará asi ocho dias, se filtra, dándole el color con azúcar quemado. Dicho rom se quedará á 25 grados.

Limonadas gaseosas.

Agua comun un volúmen, gas ácido-carbónico cinco. Se satura el agua de ácido-carbónico por medio de un aparato de compresion y se reparte la disolucion gaseosa en botellas de cabida de veinte onzas, que se conservan bien tapadas en un paraje fresco.

Si antes de echar el agua en las botellas se pone en cada una dos onzas de jarabe de limon, se obtiene una bebida muy agradable, que puede variarse de diferentes modos, produciendo siempre bebidas aciduas y azucaradas, segun sea la naturaleza del jarabe que se emplea.

Marrasquino de Zara.

Cerezas ágrias doce libras, hojas de cerezas una libra, espíritu de jazmín tres adarmes, espíritu de rosas dos adarmes, de flor de azahar diez, aguardiente cuatro azumbres, kirchvasser un azumbre, azúcar cuatro libras. Despues de haber quitado las colas y los huesos á las cerezas, se dejarán en maceracion por espacio de tres ó cuatro dias en aguardiente; en seguida se destilará en el baño maria y se sacará como unos tres azumbres de líquido.

Anisete de Burdeos.

Anis estrellado tres onzas, anis verde cinco, coriandro seis adarmes, aguardiente seis azumbres, azúcar cinco libras, y agua de rio destilada tres azumbres.

Se dejarán las simientes en fusion del aguardiente por espacio de dos ó tres dias, despues de haberlas machacado, se hará la destilacion en el baño maría, para sacar como unos tres azumbres, se dejará el agua que contenga el azúcar desecho. Se filtrará el licor y se pondrá en botellas. Es preciso tener cuidado al hacer la destilacion, de no dejar pasar la fleema, porque daria al licor un color de leche.

Perfecto amor.

Cortezas de limon dos onzas, de toronjas dos onzas, clavo especia veinte y cuatro granos, aguardiente cuatro azumbres, azúcar cuatro libras, agua de rio destilada dos azumbres.

Se destilará todo en aguardiente para sacar dos azumbres, y cuando el azúcar esté derretido, se añadirá el licor, se le dará el color encarnado y se filtrará.

Crema de chocolate.

Cacao tres libras, canela tres adarmes, aguardiente cuatro azumbres, espiritu de vainilla dos adarmes, agua de rio dos azumbres, azúcar cuatro libras. Se buscará el cacao de mejor calidad se tostará y machacará, destilándolo luego con el

aguardiente y la canela hasta que dé dos azumbres de espíritu.

Cuando el azúcar esté frio, y se haya derretido su porcion á la lumbre en agua de rio, se mezclará todo, se añadirá el espíritu de vainilla y se filtrará en la manga.

Para dar color á los licores.

Para dar el color encarnado á cuatro azumbres de licor, tomaránse cuatro adarmes de cochinilla y la cuarta parte de un adarme de alumbre, reduciéndolo en polvo finísimo. Se le echará encima medio vaso de agua hirviendo, meneándolo bien; y cuando la tintura esté casi fria se verterá en el licor. Se logra desde el color mas vivo encarnado hasta el mas bajo color de rosa, disminuyendo la cantidad de cochinilla. Para el color de violeta se servirá de la tintura de tornasol y para el amarillo de azafran.

Helado de crema quemada.

Azúcar quince onzas, crema diez, leche treinta, flor de naranja asada dos y media y una cucharada de caramelo Póunese todo junto y se le hace hervir meneándolo: luego que está espeso, se saca de la lumbre, se pasa por un tamiz cuando está frio, y se pone en la sorbetera para helarlo.

Helado de almendras.

Almendras amargas cinco onzas, almendras dulces diez, agua de flor de azahar tres, azúcar quince, leche treinta, crema diez.

Se echarán las almendras en agua hirviendo para pelarlas mas facilmente, luego se machacan en un almirez de mármol, añadiéndoles algunas gotas de agua para facilitar el manejo. Cuando esté bien hecha la pasta, se pondrá la mitad del agua de azahar y otro tanto de leche, se pasará la mezcla sea en la prensa ó sea en un lienzo, se pondrá á hervir la crema, el azúcar y lo que haya quedado de leche, y cuando todo esté bien espeso, se añadirá la leche de almendras, se dejará dar un hervor, y en estado frio, se pondrá á helar.

Helado de chocolate.

Chocolate raspado ocho onzas, azúcar diez leche treinta y crema diez. Se hará hervir todo hasta que quede bastante espeso, meneándolo con una espátula; luego se verterá en un vaso de vidrio y se dejará enfriar. Cuando se quiere que tenga gusto de vainilla, se procurará que el chocolate esté hecho con ella.

Helado de naranjas.

Naranjas diez y ocho, azúcar diez onzas, agua media azumbre. Se buscarán las mejores naranjas, se raspará la corteza de tres ó cuatro quitando con cuidado el corazon y la simiente; se machacarán con las raspaduras en un almirez de mármol y se prensará, se hará derretir el azúcar en el agua como de costumbre, se mezclará todo junto, y se pasará á la sorbetera.

Helado de limon.

Veinte limones, azúcar doce onzas, un azumbre de agua. El mismo método que el antecedente.

Jamones de carnero.

Se hace una mezcla de cuatro libras de sal, una y media de azúcar y dos onzas de nitro, se frotan con ella las piernas de carnero, y se ponen en un artezon: dos veces al dia por espacio de tres consecutivos se bate la carne con una paletilla de madera, se quita la salmuera que hayan hecho, se enjugan y se vuelven los pedazos lo de abajo arriba. Pasados los tres dias se frotan de nuevo con la misma mezcla, al dia siguiente se bate y se vuelve á frotar y asi se repiten alternativamente estas operaciones por espacio de diez dias, cuidando de volver lo de arriba abajo cada vez; pasado este tiempo se enjugan bien los jamones y se ponen al humo por diez ó doce dias. Estos jamones se comen frios. Con la misma mezcla tambien se preparan los de cerdo.

Jamones dulces y salados.

En Estremadura para preparar los jamones que llaman dulces, no se separan del tocino hasta un dia despues de muerto y destrozada la res: entonces se ponen bien cubiertos de sal en un artezon donde se mantienen cinco ó seis dias, pasados los cuales se les quita la sal, se lavan en agua y se cuelgan á donde haya corriente de aire, para que se enjuguen; despues se cubren con una capa

de pimenton y se vuelven á poner al aire, allí se mantienen sin darles humo ninguno hasta que se llevan á vender: se suelen perder bastantes si no se venden pronto.

Los jamones salados se tienen quince dias en la sal, y en lo demas suelen hacerse con ellos las mismas operaciones. El jamon dulce no puede prepararse sino en climas bastante frios.

Ostras escabechadas.

La sazon propia para escabechar las ostras, es desde setiembre hasta mayo en que desovan. Se sacan de sus conchas, se frien en buen aceite, se prepara una salmuera con agua y sal, á dos partes de esta se añade otra la mitad vinagre y la mitad aceite; hervido todo junto, se ponen las ostras apretadas en los barrilitos que solo tienen de cinco á seis pulgadas de elevacion de fondo á fondo, y tres y media á cuatro de cuerpo, se les echa la salmuera, estando frio, y se cierran bien con sus fondos. Con estos barrilitos asi preparados se llena otro barril grande, se ajustan bien en él, de modo que no puedan moverse; se cierra el barril, se llena de salmuera, y asi se embarcan para diferentes puntos y se envian al interior del reino. Cuando el escabeche ha de durar poco tiempo, se cuecen las ostras en su propia agua, y con la misma, el vinagre y aceite se las prepara la salsa.

Los marinos ingleses suelen prepararlas del modo siguiente: sacadas las ostras de sus conchas, se cuecen en su propia agua, y se salan

á medida que el líquido se evapora; se ponen á escurrir en un cañizo espeso, y en el mismo, puesto bastante alto, se ahuman quemando debajo ramas de enebro ó mejor de laurel: se vuelven durante el ahumado y toman un color dorado: así se conservan por todo un año, teniéndolos en un lugar seco. Cuando quieran comerse se lavan con agua fresca, con lo que pierden el gusto de humo, y se acomodan en cualquier salsa que les sea propia.

Pastillas de caldo.

Se toman cuatro manos y doce libras de carne de vaca, tres de ternera y diez de carnero; todas estas carnes deben ser de partes magras y musculosas, cortadas en menudos trozos y casi hechas picadillo; se ponen en una marmita con agua suficiente, se hacen hervir á fuego lento por algunas horas para que el agua se cargue de los jugos sustanciosos, se quita la espuma, y cuando todo está bien cocido, se separa el líquido y se esprime la carne por medio de una prensa; despues se hace hervir de nuevo en otra porcion de agua hasta que se deshaga enteramente, y entonces habrá dado toda su sustancia, se separa de nuevo el líquido y se esprime el residuo fibroso de la carne; se reunen los dos líquidos, y se dejan enfriar para separar la grasa que se hiela en la superficie: se vuelve al fuego el caldo, y se clarifica con tres ó cuatro claras de huevo batidos en espuma como se practica para clarificar el azúcar; se sala á punto, se cuela pasándolo por una estame-

ña, y se pone á evaporar en el baño maría hasta que quede en consistencia de cola espesa. En este estado se vacia en unos moldes llanos de hoja de lata, ó sobre una tabla de mármol; cuando está fria se corta en porciones que contengan cada una lo suficiente para una taza de caldo; y por último se hacen secar las pastillas en una estufa hasta que queden firmes y quebradizas como la cola fuerte. Estas serán mejores si se añaden á las carnes referidas un par de gallinas viejas, y en uno y otro caso podrán servir para enfermos: pero cuando no tengan este destino, se podrán sozonar con especies y yerbas aromáticas segun el gusto de cada uno, lo que contribuirá á su conservacion; entonces si se quieren mas esquisitas, se podrán añadir carnes de otras aves, como perdices, palomos, etc., algunas tajadas de jamon magro, salchichon, orejas ó pies de cerdo, todo hecho picadillo para que salte mas facilmente la sustancia.

Las pastillas de caldo asi preparadas son susceptibles de conservarse por mucho tiempo, teniéndolas guardadas en botes de vidrio ó de hoja de lata muy cerrados. Para hacer una taza de caldo basta póner una pastilla en una taza de agua que se hace calentar suavemente hasta que se ha disuelto del todo.



DEL TOCADOR.

Procederes para hacer crecer el cabello.

Póngase a cocer libra y media de aceite añejo y media libra de vino tinto con media libra de abrótano verde bien machacado y esprímase bien el zumo. Con el mismo líquido se repite otras dos veces la decoccion con nuevo abrótono y despues se le mezclan dos onzas grasa de oso.

—

Hágase hervir dos onzas de tuétano de buey y dos de manteca dulce de cerdo: pásense y añádanse dos onzas aceite de avellanas.

—

Partes iguales de aceite y espíritu de romero, con algunas gotas de aceite de nuez moscada, y frótense todos los dias los cabellos con esta composicion.

Pomada para teñir de negro los cabellos.

El grueso de un huevo de cal viva dilátese en agua de manera que tome la consistencia de pomada, y cuando esté en fermentacion la mezcla, añádesele el grueso de una avellana de albayalde pulverizado: amalgámese bien todo: y cuando se quiera emplear la pomada se aplicará á los cabellos, y luego se cubrirán con hojas de lechuga ó mejor de acelga, dejándolos asi por espacio de dos

horas. Lávense despues con una esponja, y cuando estén secos se les pasará el peine con aceite antiguo ó comun. El crecimiento de los cabellos hace preciso renovar la operacion cada mes, ó á lo menos de dos en dos meses

Pomada superior para el cabello.

Háganse hervir en un puchero nuevo de tierra dos onzas de tuétano de buey y dos de manteca de cerdo; pásense y mézclenseles dos onzas de aceite de avellanas. Esta pomada hace crecer los cabellos, como lo ha comprobado la esperiencia.

Unguento para hacer caer el bello.

Se mezcla en dos onzas de cal viva, media onza de oro pimente, ó arsénico rojo, se les hace hervir en una libra de lejía de alcali; para ver si está á punto se mete una pluma y si caen sus barbillas, el rasma ó unguento tiene su grado competente. Luego se hace caer el bello fregando la parte en que se quiere destruir, cuidando de lavarse en seguida con agua caliente.

Este unguento es muy cáustico, y se ataca con mucha frecuencia á la piel del mismo modo que al pelo; no debe por consiguiente hacerse uso de él sino con mucha precaucion. Para disminuir la fuerza de esta composicion se contentan algunos con mezclar la cal y oro pimente que humedecen con agua tibia en el momento de usarlo. Esta composicion podrá usarse dos ó tres veces dejando un intervalo de cuatro ó cinco dias de una á otra, caso de que llegase aparecer algun bello.

Jabon de Tocador.

Tómese dos onzas de almendras amargas peladas, una onza y un cuarto de tintura de benjuí, una libra de jabon blanco, y el grueso de una nuez de alcanfor: macháquense las almendras y el alcanfor juntos en un mortero, y cuando estén bien mezclados añádese el benjuí. Hecha ya la mezcla de estas materias, hágase el jabon del mismo modo. Si se sintiera demasiado el olor del alcánfor y del benjuí se licuarán al fuego para debilitarlo.

Pastas para blanquear las manos.

Macháquense en un mortero almendras dulces peladas en la proporcion de veinte ó treinta por un cuartillo de agua, y añádese un pedazo de azúcar para que no se separe el aceite.

Reducidas ya las almendras á una pasta bien fina, se deslien en un cuartillo de agua, se pasa todo por una franela y se aromatiza con agua de azahar.— Para hacer de ella una bebida, basta añadir un pedazo mas de azúcar.

Otra.

La pasta de almendras no es mejor que la que se forma haciendo cocer bien patatas de las mas blancas y harinosas, y desleyéndolas despues de bien peladas y chafadas en un poco de leche.

Pastillas odoríficas del Serrallo.

Benjuí en polvo sesenta y cuatro granos, canela pulverizada cuatro granos, clavos de especie idem

un grano, storache cuatro granos, nitrato de potasa dos granos, goma adragantada entera un grano, goma arabiga en polvo dos granos, arroz de Florencia cuatro onzas. Se forma todo una masa en un mortero de hierro y se le echa cuatro onzas de alcohol de 34.° y se forman las pastillas.

Baños aromáticos.

En agua de rio cuézase una ó muchas de las plantas siguientes: laurel, tomillo, romero, sérpol, mejorana, orégano, espliego, abrótano, ajenjo, salvia, poleo, albahaca, sándalo, menta silvestre, clavillos, toronjil, anís, hinojo, etc. Cuando se juzgue que está bien, se sacan las plantas y se añade al líquido un poco de aguardiente puro ó alcanforado.— Este baño es escelente para quitar los dolores que provienen de frialdad, y aumenta la traspiracion.

Baños de hermosura.

Tómense dos libras de cebada mondada, una libra de altramuces, ocho de salvado y diez puñados de borraja y alhelí; hágase hevir todo con suficiente cantidad de agua de rio, y pásese el líquido por un tamiz.—Este baño limpia y suaviza perfectamente el cutis.

Vinagre aromático para perfumes.

Vinagre radical veinte onzas, alcanfor veinte onzas, aceite volátil de espliego nueve granos, aceite volátil de clavo de especia treinta y seis granos, aceite volátil de canela veinte granos.

Se pulveriza el alcanfor en un almirez de vidrio por medio del ácido acético concentrado, se hecha en un frasco de tapon esmerilado juntamente con el vinagre y los aceites volátiles, y despues de quince dias se decanta y se guarda para el uso.

Agua de Bergamota.

Cortezas de cuatro bergamotas, de dos naranjas y un limon, aguardiente tres azumbres, azúcar refinada dos libras, agua del rio destilada dos azumbres; se destilarán en el baño-maria, se machacarán todas las sustancias antes, se añadirá azumbre y medio de agua de rio, en la que se haya hecho derretir el azúcar y se filtrará toda la mezcla.

Agua de colonia.

Acido volátil de bergamota tres onzas, aceite volátil de limon tres onzas, aceite volátil de espliego media onza: aceite volátil de canela media onza, alcohol de 34.° veinticuatro libras, alcoholato de melisa compuesto tres libras, alcoholato de romero dos libras. Se disuelven las esencias en el alcohol, se añaden los dos alcoholatos y se dejan en contacto por ocho dias, y despues se destila en el baño-maria, hasta que quede en la curcubita solamente la quinta parte de la mezcla.

El producto destilado es el agua de colonia.

Agua de jazmin.

Mézclese una libra de aceite de jazmin, con libra y media de espíritu de vino rectificado; re-

vuélvanse bien las dos materias, y cuando el líquido se pone turbio y lechoso, se hiela el aceite, coagulándose entonces, se separa y va á ocupar la parte inferior de la botella. El espíritu de vino que, penetrado del olor del aceite de jazmin, queda encima, se decanta y traslada á otra botella para conservarlo.—Esto es lo que llaman espíritu de jazmin, con cuya preparacion del mismo modo pueden hacerse las aguas de lis, de turberosa y de junquillo.

Leche de rosa.

Echense en una libra de agua de rosa, una onza de aceite de aceitunas fino, y diez gotas de aceite de tártaro trasegado de antemano, y se obtendrá dicha leche.

Polvos para blanquear los dientes.

Tómense tres libras de cremor tártaro, cuatro onzas de alumbre calcinado, cuatro de cochinilla. ocho dracmas de clavos de especia, ocho de canela, dos onzas de palo de Rodas y dos ó tres gotas de esencia de rosa; pulvericense todas las materias, y pásense algunas veces por el tamiz.

Preparaciones contra los mosquitos..

Para librarse de la mordedura de los tales bichos, basta lavarse el cuello, cara y brazos con agua clara mezclada con un poco de infusion de la planta llamada *matricaria,* cuyo olor no pueden soportar.

Otra.

Algunas horas antes de ír á acostarse se cerrarán todas las puertas y ventanas del aposento, y se pondrán en el medio una linterna de vidrio encendida y embarrada toda de miel deslehida en vino, á la que acudiendo los mosquitos quedarán allí pegados.

Agua para rejuvenecer el rostro.

Hágase hervir una pata de ternera en diéz libras de agua, cuando esta haya disminuido un tercio se le añadirá y hará cocer bien media libra de arroz, unas migas de pan remojadas en leche, una libra de manteca fresca y cuatro claras de huevo. Cuando esté fria la mezcla se pasará por un lienzo fino y el agua resultante á la par que hermosea rejuvenece en estremo.

Para dar colorido al rostro.

Con vinagre fuerte destilado hágase hervir sándalo rojo bien machacado y añádese un poco de alumbre de roca Despues de frio si se quiere se le dá un olor agradable con agua de rosa ó jazmin.

Pomada para los labios.

Dos onzas de aceite de almendras dulces, dos dracmas sebo de carnero y un poco de ancusa raida para darle color, se hace hervir y se cuela.

Agua del Jordan.

Siguiendo el método de lavarse el rostro al

acostarse con esta agua y por la mañana con agua tibia, se esperimentará el efecto de esta maravillosa agua, porque da un tinte delicado al cutis, y un brillo muy agradable.—Composicion —Mézclense en agua de rosas dos onzas de azufre, cuatro de incienso blanco, cuatro de mirra y diez dracmas de ambar gris, todo reducido á polvo fino: se filtra y guarda en botellas bien tapadas.

Agua para calmar el ardor de la tez.

Hiérvase bien un pedacito de carne de ternera sin sal, cuélese el caldo y lávese con él al acostarse: pero no se haga de ello un uso demasiado frecuente porque el mucho brillo que produce, demostraria el artificio.

Agua de angel.

Con la infusion en agua destilada de flores de mirto, en seguida se obtiene una agua olorosa, que pondrá firmes y hermosas las carnes.

Modo de conservar la hermosura de la tez.

Deslíanse en leche las harinas de habas blancas, de pipas de melon, de sandías y de mata fresca, bátense bien y fórmese una pomada que se aplicará al rostro al acostarse.

Los baños de leche y de pastas de almendras, la savia de la vid, el zumo de melon ó una yema de huevo simplemente dan el mismo resultado, advirtiendo que todos estos remedios nada tienen de dañosos; pues que todos son refrigerantes y dan un hermoso color al rostro.

DEL QUITA-MANCHAS.

Agua para quitar manchas.

En un azumbre de agua derrítase un poco de jabon blanco y una onza sosa de Alicante, añádase dos cucharadas de hiel de buey y un poco esencia de espliego, menéese bien, cuélese y se guarda en botellas.

Se frota la mancha por medio de un cepillo con dicha agua y luego se lava con agua tibia.

Bolas para quitar manchas.

Se moja con zumo de limon tierra seca de batanero y poca cantidad de cenizas de conchas, se amasa bien y en estado de pasta consistente, se forman unas bolitas que se secan al sol.

Se usan mojando la mancha del vestido con agua, frotando luego la mancha con la bola y dejándolo secar. Lavado despues con agua desaparece la mancha enteramente.

Idem.

Con jabon raspado, ceniza de vid, un poco de alumbre de roca quemado, y tártaro pulverizado, todo junto bien mezclado se forman bolitas muy buenas para quitar toda clase de manchas, de aceite ó grasa.

Idem.

Se tomarán tres yemas de huevo, una miajita de sal fina y media libra de jabon blanco: con el todo muy amasado se formarán unas bolitas que se harán secar á la sombra. Usense enjabonando el paño de ambos lados.

Jabon para quitar manchas.

Jabon dos libras, hiel de buey una ó dos, una onza de potasa, tres yemas de huevo. Se pone todo junto al fuego, se deja hervir, se mezcla y despues se quita y se echa sobre una mesa, se deja enfriar y se corta á pequeños pedazos cuadrados.

Manchas de varias clases.

Las manchas pueden ser grasientas, aceitosas, resinosas, de ácidos, alcalis, orina, tinta, pez, alquitran, unto de carruajes, etc., etc.

De tinta.

Luego que se haga la mancha, se limpia con zumo de limon ó de acedera, ó con vinagre y jabon sólido. Muchas veces se quita perfectamente lavándola sola con leche.

Resina, cera y bujias.

Con el alcohol puro, ó en su defecto el aguardiente muy fuerte se empapa bien y despues de seca desaparece por medio de una ligera frotacion cayendo en polvo.

Manchas grasientas

Estas se quitan por medio del jabon, ó por el agua saturada de alcalí, cuando son ropas que se pueden lavar. Tambien se quita con la hiel de buey que usan los quita-manchas. La esencia de trementina y éter, la tierra de bataneros, ó sea arcilla, la greda, la creta, la cal apagada, etc., no presentan tantas ventajas aunque su uso es muy comun en las casas particurales.

Acidos.

Estos enrojecen los colores, aunque están indicados el jabon y los alcalis, rara vez vuelven los colores á su primitivo estado.

Alcalis y orina.

Estas manchas se quitan por medio de los ácidos vejetales, el vinagre, el zumo de limon, ácido de tártaro y la sal de acedera.

Orin.

Se quita con el lidro-sulfato de potasa, lavándolo en seguida con mucha agua.

Pez y alquitran.

Estas se quitan por medio del aceite volatil de trementina y lo mismo en las pinturas.

Unto de carruaje.

Se quitan con la yema de huevo cocido, lavando y enjabonando despues la ropa.

Vestidos de seda y tejidos dorados.

Tanto en los rasos, tafatanes y damascos, como en los tejidos dorados, se quitan las manchas frotándolos con esencia de trementina para las manchas de grasa; luego se frotan los fondos con jabon y los colorados con hiel de buey ó yema de huevo. Se dará á la tela dos ó tres baños de disolucion de jabon, azafranándola luego, sin enjugarla; y despues se concluye la operacion dandola brillo con una disolucion de goma alquitira, la mas blanca que pueda ser. Todas estas operaciones saldrán perfectísimamente teniendo la tela sobre un bastidor, pasándola despues una plancha, y mejor si se tiene un cilindro.

La hiel de buey sirve para limpiar los colores oscuros, principalmente donde entra el alazor.

Los tejidos de seda gruesos propios para muebles, se golpean bien á fin de que no tengan polvo; despues se limpian con el cepillo en la misma disolucion de jabon, y luego se aclaran en agua para que no quede ninguna partícula de jabon; pero esta operacion no se hará si se han de azufrar despues: por último, se hace lo que dejamos ya dicho anteriormente.

Paños, cualquiera que sea su color.

Tómese una yema de huevo fresco, media libra de miel cruda y el grueso de una nuez de sal amoniaco; mézclese todo y apliquese sobre los tejidos de lana dejándolo sobre las manchas algunos minutos, y despues se lavará con agua fresca.

Otra agua.

La disolucion en agua de jabon blando, de hiel de buey y sal de sosa, las quita de los paños y demas tejidos.

Otra.

Lejía fria y mézclese un poco de heces de vino y de tierra arcillosa: mójese con esta composicion lo manchado y se verà siempre desaparecer las manchas: despues se lava con agua clara y se seca al sol.

Para paños blancos.

Dos onzas de alumbre en un cuartillo de agua, se le añade un poco de jabon blando y se deja en infusion por tres dias y luego se lava la mancha.

Para manchas en terciopelo.

Tómese saponaria, macháquese, esprímase el jugo añadiendo un poco de jabon blando, lávese la mancha con esto, séquese y desaparecerán las manchas en pocos dias.

Telas de seda.

Se frotarán las manchas con espíritu de trementina, el que evaporándose quita con el aceite la causa de la mancha.

Purificacion de la hiel de buey para las manchas.

Tómese media azumbre de hiel de buey fresca, se hierve y se espuma, se le añade una onza de

alumbre en polvo fino y se deja el líquido espuesto al fuego hasta que esté mezclado enteramente: despues de frio se embotella y se tapa lijeramente: en seguida se toma otra tanta de hiel de buey, hervida y espumada, añadiéndola despues una onza de sal comun; se deja sobre el fuego hasta su perfecta mezcla y se embotella lo mismo que la anterior, dejando las dos botellas, en un aposento de temperatura moderada durante tres meses, en que ya se habrá aclarado el líquido aun que con mucha materia colorante amarilla, la que se acaba de quitar decantando ó filtrando ambos líquidos, y se mezclan por partes iguales, con lo que la materia colorante se irá al fondo dejando la hiel pura y sin color: tambien si se quiere puede filtrarse.

Esta preparacion se conserva mucho tiempo, y cada vez mejor y de mejores cualidades.

Blanquear y limpiar la paja.

Echese ó lávese el sombrero ó lo que sea en una disolucion de ácido muriático oxijenado y saturado de potasa, y se tendrá blando y flexible: si fuere gorro se necesita una horma, mojándola para darle fuerza con agua de arroz y almidon, luego: despues de colocados en la horma se le pasará por todos lados una plancha, poniendo encima un papel para que el hierro no toque á la paja.

Lavado de tules, blondas y encajes.

Los negros, el mejor medio de lavarlos es cer-

veza sin restregarlos, y despues se planchan, con lo que quedan como nuevos: los blancos son mas delicados, y se meterán en una botella de boca ancha que contendrá agua de jabon con unas gotas de agua de colonia, ó en su lugar de espíritu de vino; se ajitará hasta que se conozca que se han limpiado bien, y despues se plancharán con una plancha muy fina y bien templada á fin de que no enrojezca el tul ó encaje. Tambien se le puede dar brillo como nuevo, mojándolo en una agua de goma muy por igual y pasándole una plancha en seguida.

Para dejar los vestidos con el brillo de nuevos.

Tanto estos vestidos como los demas de telas finas de algodon y lana, todo el secreto está en dar á los blancos una mano por igual en que se haya desleido un poco de goma con una miajita de azul de Prusia en cuanto le dé solo un pequeño viso; despues se le planchará si puede ser con plancha grande inglesa; tendrá una vista sorprendente y tardará mucho mas en emporcarse: para los vestidos que no sean blancos solo se les dará con agua de goma muy limpia y se conseguirá el mismo objeto.

Lavado con patatas.

Remójese media hora la ropa, lávese en agua fria y échese por un rato en una caldera de agua caliente de donde se irá sacando pieza por pieza, frotándolas con patatas no muy cocidas. Despues de frotadas, rolladas y torcidas todas las piezas

se harán hervir media hora dentro el caldero, frótense segunda vez y despues de hervir algunos minutos zambúllanse en agua fria y se obtendrá una ropa muy blanca sin manchas ni mal olor.

Lavado de telas crudas.

Si se lavan con una decoccion de heno, las muselinas batistas ú otras telas, conservan su color y no vuelven blancas.

Modo de limpiar guantes sin mojarlos.

Sobre una tabla limpia, se acepillan y frotan bien con una mezcla de arcilla y alumbre en polvo, y sacudidos, se cubren de salvado seco y albayalde acepillándolos despues. Cuando tienen manchas de grasa se les quitan antes con corteza de pan y polvos de huesos tostados, y se limpian perfectamente segun el método anterior sin necesidad de mojarlos.

RECREACIONES QUÍMICAS.

Destruir y hacer comparecer de nuevo el color de una rosa.

Si una rosa encarnada enteramente abierta se espone al vapor del azufre inflamado se volverá blanca, en cuyo estado podrá regalarse á una señorita, diciéndola la meta en agua y la lleve

por seña en el baile de máscaras de por la noche; y llevará solemne chasco al tomarla, porque despues que haya permanecido algunas horas con el rabo en el agua habrá recobrado su color primitivo.

Sacar una moneda de dentro una vasija llena de agua sin mojarse los dedos.

Espárzase sobre el agua polvos de licopodio, métase la mano y no se mojara, porque se le pegarán los polvos, los cuales sacudidos caerán secos como antes eran.

Hacer nadar agujas sobre el agua.

Basta colocarlas con cuidado horizontalmente con tal que estén limpias y secas,

Destruir y retsablecer de nuevo el color de una cinta.

En ocho onzas de agua comun y una de ácido nitrico, métase una cinta color de rosa, y su color desaparecerá; pero si se mete enseguida en una vasija de agua con un poco de arcilla y se agita aparecerá de nuevo su color.

Imitar sin pólvora una descarga de artillería.

Póngase en una botella gruesa media onza limaduras de hierro, viértanse encima cuatro onzas agua, una onza ácido sulfúrico y menéese la mezcla.

Aproximando una vela ó papel encendido á la boca de la botella por doce ó quince veces seguidas, producirá una detonacion bastante fuerte.

pero es menester precaverse de envolver la botella con una arpillera y pegar fuego con un palo largo para evitar que dañen los pedazos de la botella, caso de romperse, asi como del líquido que á veces se sale á fuera con la fuerza de la esplosion.

Encender una vela con la punta de la espada.

En el pavilo de una vela apagada, colóquese un granito de fósforo, acérquesele la punta de una espada que se habrá calentado con disimulo y se encenderá rápidamente.

Una figura apaga la bugía y otra la enciende.

Colocarás en la boca de la primera un poco de pólvora y al acercarle la vela encendida parecerá que ha soplado y se apagará la vela: aproximándola luego á la boca de la segunda figura en que habrás colocado un poco de fósforo quedará otra vez encendida.

Apagar una bugía y encender otra con un pistoletazo.

En una mesa colocarás una bugía encendida y un poco detrás otra de apagada en cuyo pavilo habrás colocado un poco de fósforo.

Dispara á dos pasos de distancia una pistola cargada con pólvora sola, la conmocion del aire apagará la primera y el calor por medio del fósforo encenderá la apagada.

Hacer tirar un balazo contra sí sin salir herido.

Se toma una bala que no sea de calibre, se car-

ga el arma poniendo debajo de la bala algunos granos de pólvora y encima la restante.

Al tirar mete gran ruido, pero la bala cae á un pie del fusil, cual recoje prontamente el charlatan que hace el juego, diciendo la ha rechazado con el pañuelo que ha tendido al intento.

Algunos acostumbran hacer este juego con una pistola que dan á cargar á cualquiera; pero esta está construida de modo que el cañon no tiene comunicacion con la cazoleta, mas ésta, si la tiene con otro pequeño cañon que forma el tubo de la baqueta cual habrá cargado el charlatan con pólvora sola.

Al disparar da fuego el cañon chico, y en el grande queda del mismo la carga que con tanto cuidado se ha puesto: el charlatan suelta una bala que al intento tiene escondida en la mano y recoje la pistola para que no tengan lugar de ecsaminarla. Esto causa mucha admiracion á las viejas y niños.

MISCELANEA.

Las cien verdades del tio Espinilla.

Para la generacion, el carnero viejo es mejor que el nuevo.

Las abejas untadas con aceite mueren, y vuelven á vivir si las mojas en vinagre.

Al que se haya cortado el cabello, le crecerá mucho mas pronto si se lava la cabeza con agua caliente que con agua fria.

Las cejas crecen mucho en la vejez.

El mejor dia para cazar y pescar es el 29 de cada luna, porque los peces y animales están atónitos y no saben huir.

Todos los animales tienen la boca mas grande que el hombre en proporcion á su cuerpo.

La cabra lo mismo ve de noche que de dia.

Si te untas bien cara y manos con malvas machacadas con aceite, no te picarán abejas ni avispas.

Un grande miedo, causa grande orina.

La muger que cria, aumenta mucho la leche comiendo mochuelo.

El uso de la mostaza aumenta la memoria.

El cocimiento de la centaura vuelve los cabellos rubios.

El mosquito vive 21 dia.

Ningun animal tiene pelo en la pestaña baja sino el hombre.

Si atas una piedrecita á la cola de un asno, le privarás de rebuzno.

Los animales cuadrúpedos que tienen dedos, todos nacen ciegos escepto el Leon.

Todos los animales cuadrúpedos menean las orejas escepto la mona.

Los animales de pluma y escama no tienen riñones.

Ningun pescado tiene lengua.

La nieve no cae jamás en medio del mar.

El gato se amansa cortándole el pelo de los oidos y de las barbas.

Las manos sucias de pez ó resina, se limpian con aceite; el aceite con salvado, y el salvado con agua.

El melon tiene diez tajadas.

El huevo cubierto de cal viva y echado en el agua, se cuece sin fuego.

El agua caliente puesta al sol se enfria mas presto que á la sombra.

Las mugéres estériles son mas lascivas que las fecundas.

La preñada que come manjares salados, pare la criatura sin uñas.

Todos los animales crian piojos, menos el asno y la oveja.

El hombre viejo se embriaga facilmente.

La muger cria mas piojos que el hombre.

La estatura del niño á la edad de tres años, es la mitad de la que ha de tener despues.

La muger está mas apta para la generacion en estio que en invierno; y siente menos el calor y el frio que el hombre.

La oveja sigue al que tapa los oidos con su misma lana.

Es dificil conocer, al melon y á la muger.

En boca cerrada, no entran moscas.

No hay boda pobre ni muerte rica,

Los locos y los niños, dicen las verdades

Lo mio mio, lo tuyo de entrambos.

Cuanto tendrás, tanto valdras.

La muger que mucho habla, trabaja poco.

Los ajos para ser buenos deben plantarse el dia de San Martin.

Una de las mayores dificultades del hombre, es resistir á las tentaciones de la codicia.

Suegra, ni de azúcar es buena.

Si quieres mal á tu vecina, dále en mayo á comer sardina.

Clérigo de noche, villano en gavilla y gitano cortés; bien lejos los tres.

Es mejor, si no lo sabe mas que uno, ser cornudo en realidad, que sin serlo lo diga la vecindad.

El ir á la guerra, navegar y casar, no se puede aconsejar.

En año caro, cedazo claro.

Mas vale vaca en paz; que no pollos en agraz.

Agua al higo, á la pera vino.

A padre adquiridor, hijo espendedor.

Alhaja que boca tiene, no me conviene.

De sopas y amor, lo primero lo mejor.

Amor loco, yo por vos, y vos por otro.

Mas vale buen amigo, que pariente ni primo.

El arroz, el pez y el pepino, nacen en agua y mueren en vino.

Mas gana el que suerte le ayuda, que quien sin ella mucho madruga.

Dinero de avaro, va dos veces al mercado.

En ataud de avariento, el diablo yace dentro.

No se pescan truchas, á bragas enjutas

A romerías y á bodas, van las locas todas.

A boda ni bautizo no vayas sin ser llamado.

Camino de Roma, ni mula coja ni bolsa floja.

Haz buena harina y no toques bocina.

Si quieres un dia bueno hazte la barba; un mes bueno, mata un puerco; un año bueno, cásate; un siempre bueno, hazte clérigo.

A veces cazar pensamos, y cazados quedamos.

Cuando os pedimos, dueña os decimos; cuando os tenemos, como queremos.

Vánse los amores, y quedan los dolores.

La mala llaga sana, la mala fama mata.

Al gallo que canta, le aprietan la garganta.

Quien no sabe que es guerra, que vaya á ella.

En tiempo de higos, no hay amigos.

En casa falta de harina, todo es mohína.

A luengas vias, luengás mentiras.

El peor mal de los males, es carecer de metales

Al niño y al mulo, en el culo.

La necesidad hace al hombre trotar.

Muger chiquita, á los treinta corderita.

No pidas á quien pidió, ni sirvas á quien sirvió

Quien viste mal paño, dos veces se viste al año.

Lo que otro suda, poco dura.

Si quieres vivír sano, hazte viejo temprano

El que quisiere mula sin tacha, que ande á pie.

El cura no se acuerda de cuando fue sacristan.

No siempre se ha de decir lo que se piensa, pero siempre se ha de pensar lo que se dice.

El verdadero medio de ser engañado, es creerse siempre mas astuto que los demás.

Pocas personas hay tan prudentes que prefieran la censura que les es útil, á la adulacion que les es dañosa.

Mas vergonzoso es para un hombre honrado el desconfiar de sus amigos, que el ser engañado por ellos.

El silencio es el partido mas seguro que puede tomar el que desconfia de si mismo.

Nada hay en el mundo que tenga una fuerza igual á la del tiempo.

A los amigos se les debe alabar en público, y reprender en secreto.

Es feliz el hombre que cree serlo, no aquel á quien los demas tienen por tal.

El que no tiene el alma bastante grande para acomodarse á su situacion, cualquiera que esta sea, no puede ser feliz en ninguna época de su vida.

Los hombres son viciosos, porque solo piensan en lo presente.

El uso moderado de los placeres, aumenta la satisfaccion que resulta de ellos.

Es preciso conocer el mundo y desconfiar de él; no aborrecerle porque es donde hemos de vivir y hacer que nos ame porque es quien nos ha de juzgar.

La vergüenza es una de aquellas cosas que cuando llegan á perderse no se recobran.

FIN.

Barcelona, 1858.—Imprenta de la Publicidad, á cargo de Anton. Flotats, Bajada de la Cárcel, n.º 6.





